The background of the book cover is a collage of various desserts. In the top left, there are cinnamon sticks and blueberries. To the left, a glass of strawberry ice cream is visible. In the top right, there are pink flowers. Below the title, there are several cupcakes, some with fruit toppings, and a small round dessert with a swirl of cream and fruit. At the bottom left, there is a plate with a slice of cake or ice cream topped with fruit. The entire cover is framed by a white border.

Anne Wilson

Helados y Postres

641.5

WILh

c.1



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añádalo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Deruelva todo al recipiente del helado y congelelo durante una noche. Sirvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congelelo durante una noche.

Miel y jengibre

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Decórela con trozos de jengibre confitados.

Dulce de cacahuete

Trocear 80 g de barras de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezclar

bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche. Sirvalo cubierto de más trozos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ¼ taza de pasas picadas y ¼ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se evapore el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ½ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congelelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado recubiertas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ½ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien. O bien, mezcle helado de vainilla con ½ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añáda-lo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Desuelva todo al recipiente del helado y congelelo durante una noche. Sirvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congelelo durante una noche.

Miel y jengibre *

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Decórela con trozos de jengibre confitados.

Dulce de cacahuete

Trocear 80 g de barras de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezclar

bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche. Sirvalo cubierto de más trozos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ½ taza de pasas picadas y ½ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se evapore el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congelelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ½ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congelelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado recubiertas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ½ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien. O bien, mezcle helado de vainilla con ½ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congelelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.

Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o chocolate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de envejecimiento:

10 minutos

Para 1,2 litros



½ taza de azúcar extrafino

*2 vainas de vainilla, abiertas
a lo largo*

1 litro de leche

*6 yemas de huevo, poco
batidas*

2 tazas de nata líquida

*salsa de chocolate y
baquillas para decorar*

1. Coloque el azúcar y las
vainas de vainilla en un
cuchero mediano resistente al
calor y agregue la leche.

Ponga el cuchero sobre una
cacerola con agua hirviendo
y revuelva la mezcla de leche
hasta que hierva.

2. Retire la leche del fuego.

Coloque las yemas de huevo
en un cuenco resistente al
calor. Añada la leche a las
yemas de forma gradual y
bátalo bien.

3. Vuelva a colocar la
mezcla al baño María, a
fuego lento, y vaya
removiendo hasta que la
mezcla se adhiera al dorso
de la cuchara. Retírela del
fuego y déjela enfriar.

Cubra la crema de vainilla
con film transparente para
evitar que se forme una
película. Mezcle la nata con
la crema de vainilla, ya fría,
y refrigérela al menos
2 horas.

4. Retire las vainas de
vainilla de la crema y colle
intencionalmente las semillas
sobre la mezcla. Vierta la
crema de vainilla en una
heladera y bata unos 30 se-
gundos o hasta que el helado
adquiera consistencia.

5. *Preparación a mano:* Siga
las instrucciones hasta el
paso 4. Vierta la mezcla en
una bandeja de metal para

*Helado de vainilla tradicional (servir)
y Exquisito helado de chocolate.*



Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o chocolate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de envejecimiento:

10 minutos

Para 1,2 litros



½ taza de azúcar extrafino

*2 vainas de vainilla, abiertas
a lo largo*

1 litro de leche

*6 yemas de huevo, poco
batidas*

2 tazas de nata líquida

*salsa de chocolate y
barquillas para decorar*

1. Coloque el azúcar y las
vainas de vainilla en un
cuchero mediano resistente al
calor y agregue la leche.

Ponga el cuenco sobre una
cacerola con agua hirviendo
y revuelva la mezcla de leche
hasta que hierva.

2. Retire la leche del fuego.

Coloque las yemas de huevo
en un cuenco resistente al
calor. Añada la leche a las
yemas de forma gradual y
bátalo bien.

3. Vuelva a colocar la
mezcla al baño María, a
fuego lento, y vaya
removiendo hasta que la
mezcla se adhiera al dorso
de la cuchara. Retírela del
fuego y déjela enfriar.

Cubra la crema de vainilla
con film transparente para
evitar que se forme una
película. Mezcle la nata con
la crema de vainilla, ya fría,
y refrigérela al menos
2 horas.

4. Retire las vainas de
vainilla de la crema y colle
intencionalmente las semillas
sobre la mezcla. Vierta la
crema de vainilla en una
heladera y bata unos 30 se-
gundos o hasta que el helado
adquiera consistencia.

5. *Preparación a mano:* Siga
las instrucciones hasta el
paso 4. Vierta la mezcla en
una bandeja de metal para

*Helado de vainilla tradicional (servir)
y Exquisito helado de chocolate.*



congelador y congélala entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélala entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de
hacerlo y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 2 tazas



1 1/2 tazas de nata líquida
1/4 taza de leche
1/4 taza de azúcar
100 g de chocolate negro,
troceado
3 yemas de huevo, poco
batidas
1/8 cucharadita de esencia de
vainilla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para
servir

1. Coloque la nata, la leche,
el azúcar y el chocolate en
un cuenco resistente al calor
sobre una eucurula con agua
hirviendo. Calientelo a fuego
medio sin dejar de remover
hasta que se derrita el
chocolate y se disuelva el

azúcar. Retírela del fuego y
déjelo enfriar un poco.
Añada las yemas y la esencia
de vainilla y bátalo todo.
2. Vierta la mezcla en la
heladera y bata/cuítela
durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede
servir el helado o guardarlo
en un recipiente hermético en
el congelador. Sirvalo en
moldes de chocolate
decorado con virutas de
chocolate blanco.
4. *Preparación a mano:*
Siga las instrucciones hasta
el paso 2. Vierta la mezcla
en bandejas para congelador
y congélala hasta que se
solidifique por los bordes.
Pásela a un cuenco y bata
bien. Mézcala en un recipiente
en el congelador hasta que
adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos

Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
1/5 taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura
de limón
1/6 taza de zumo de limón
4 claras de huevo
1/8 taza de azúcar extrafino,
adicional
1/8 taza de nata, poco batida
trozar finas de piel de limón y
fresas, para decorar

1. Bata las yemas de huevo
en un cuenco resistente al

calor y póngalo al baño
María, sin dejar de batir
hasta que quede una masa
ligera y esponjosa y aumente
de volumen. Añada el azú-
car, la ralladura y el zumo
de limón, y siga batiendo
hasta que espese y adquiera
un tono pálido. Retírela del
fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctri-
ca, monte las claras de hue-
vo a punto de nieve. Añada
de forma gradual el azúcar
adicional y bata hasta que se
disuelva y la mezcla espese y
adquiera un tono brillante.
3. Con una cuchara de
metal, vaya incorporando la
clara de huevo y la nata a la
mezcla de limón. Viértalo
todo en una bandeja de
metal para congelador con
capacidad para 7 tazas y
congélalo entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido.
Decorarlo con la piel de
limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
1/5 taza de pulpa de fruta de
la pasión, fresca o en
conserva
1/5 taza de concentrado de
zumo de naranja
1/6 taza de mango picado
(o papaya)
pulpa de fruta de la pasión,
adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se
ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta
de la pasión y el zumo, y

mézclalo con un tenedor.
3. Añada el mango o la
papaya y mézclalo con una
cuchara de metal. Vuelva a

meterlo en el congelador al
menos 6 horas o hasta que
esté sólido. Sirvalo con pul-
pa y fruta de la pasión.

congelador y congélala entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélala entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de
hacerlo y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 2 tazas



1 1/2 tazas de nata líquida
1/4 taza de leche
1/4 taza de azúcar
100 g de chocolate negro,
troceado
3 yemas de huevo, poco
batidas
1/8 cucharadita de esencia de
vainilla
moldes de chocolate y
chocolate blanco, para
servir

1. Coloque la nata, la leche,
el azúcar y el chocolate en
un cuenco resistente al calor
sobre una eucurula con agua
hirviendo. Calientelo a fuego
medio sin dejar de remover
hasta que se derrita el
chocolate y se disuelva el

azúcar. Retírela del fuego y
déjelo enfriar un poco.
Añada las yemas y la esencia
de vainilla y bátalo todo.

2. Vierta la mezcla en la
heladera y bata/cuítela
durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede
servir el helado o guardarlo
en un recipiente hermético en
el congelador. Sirvalo en
moldes de chocolate
decorado con virutas de
chocolate blanco.

4. *Preparación a mano:*
Siga las instrucciones hasta
el paso 2. Vierta la mezcla
en bandejas para congelador
y congélala hasta que se
solidifique por los bordes.
Pásela a un cuenco y bata
bien. Mézcala en un recipiente
en el congelador hasta que
adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos

Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
1/5 taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura
de limón
1/6 taza de zumo de limón
4 claras de huevo
1/8 taza de azúcar extrafino,
adicional
1/8 taza de nata, poco batida
trozar finas de piel de limón y
fresas, para decorar

1. Bata las yemas de huevo
en un cuenco resistente al

calor y póngalo al baño
María, sin dejar de batir
hasta que quede una masa
ligera y esponjosa y aumento
de volumen. Añada el azú-
car, la ralladura y el zumo
de limón, y siga batiendo
hasta que espese y adquiera
un tono pálido. Retírela del
fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctri-
ca, monte las claras de hue-
vo a punto de nieve. Añada
de forma gradual el azúcar
adicional y bata hasta que se
disuelva y la mezcla espese y
adquiera un tono brillante.

3. Con una cuchara de
metal, vaya incorporando la
clara de huevo y la nata a la
mezcla de limón. Viértalo
todo en una bandeja de
metal para congelador con
capacidad para 7 tazas y
congélalo entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido.
Decórela con la piel de
limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
1/5 taza de pulpa de fruta de
la pasión, fresca o en
conserva
1/8 taza de concentrado de
zumo de naranja
1/8 taza de mango picado
(o papaya)
pulpa de fruta de la pasión,
adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se
ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta
de la pasión y el zumo, y

mézclalo con un tenedor.
3. Añada el mango o la
papaya y mézclalo con una
cuchara de metal. Vuelva a

meterlo en el congelador al
menos 6 horas o hasta que
esté sólido. Sirvalo con pul-
pa y fruta de la pasión.

Helado de mango

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
2 tazas de azúcar glna
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
1/4 taza de crema de leche
1/2 taza de nata líquida
cuchitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glna en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírela del fuego y siga batiendo durante otros minutos o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mézcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de

coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cubralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.

4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 3 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cestitos al brandy, cubiertas con trozos de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cestitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.

Helado de mango.



1. Rastre el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Helado de mango

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
2 tazas de azúcar glna
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
1/4 taza de crema de leche
1/2 taza de nata líquida
cuchitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glna en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírela del fuego y siga batiendo durante otros minutos o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mézcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de

coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.

3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cubralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.

4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 3 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cestitos al brandy, cubiertas con trozos de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cestitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.

Helado de mango.



1. Rastre el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Kulfi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 1 litro



2 tazas de leche

¾ taza de azúcar

1 cucharada de fécula de
maíz

175 ml de leche evaporada

2 cucharadas de pistachos

2 cucharadas de almendras

2 cucharaditas de agua de
rosas

pan de almendras para servir

1. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola mediana y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la leche esté casi hirviendo y el azúcar se haya disuelto.

2. Mezcle la fécula de maíz con un poco de leche evaporada e incorpórela a la mezcla de leche y azúcar. Calientelo a fuego lento, sin dejar de remover, unos

3 ó 4 minutos o hasta que la mezcla espese. Retírela del fuego y deje que se enfríe un poco. Incorpore el resto de leche evaporada, los pistachos picados, las almendras picadas y el agua de rosas.

3. Vierta la mezcla en una heladera y bata/batida unos 30 minutos o hasta que adquiera consistencia.

4. Preparación a mano:

Vierta la mezcla preparada en bandejas para congelador y congélela hasta que los

bordes estén sólidos. Pásela a un cuenco y bata hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Vuelva a poner la mezcla en la bandeja para helados y métala en el congelador hasta que adquiera consistencia. Sirva el helado con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de rosas, puede utilizar agua de azahar u otras aguas perfumadas, disponibles en supermercados o tiendas de productos étnicos.



Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de preparación:

20 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguna

Para 8-10 personas



500 g de fresas

1 ½ tazas de azúcar extrafino

2 cucharadas de zumo de
limón

2 ½ tazas de nata, poco
batida

125 g de frambuesas

½ taza de azúcar, adicional

fresas y frambuesas
adicionales, para servir

Helado marmolado de fresa y frambuesa (arriba)
y Kulfi.



Kulfi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de
helado y congelación

Tiempo de cocinar:

0 minutos

Para 1 litro



2 tazas de leche

4 tazas de azúcar

1 cucharada de ternura de
vaca

175 ml de leche evaporada

2 cucharadas de pistachos

2 cucharadas de almendras

2 cucharaditas de agua de
rosa

Para 1 litro de helado: 1 taza de leche

1. Ponga la leche y el azúcar
en una cacerola mediana y
cuente a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
la leche esté casi herviendo y
el azúcar se ha disuelto.

2. Mezcle la técula de vaina
con un poco de leche

evaporada e incorporelo a la
mezcla de leche y azúcar.

Caléndolo a fuego lento, sin
dejar de remover, por

3 o 4 minutos o hasta que la
mezcla espese. Retírela del
fuego y deje que se enfríe un
poco. Incorpore el resto de
leche evaporada, los pistachos
picados, las almendras
picadas y el agua de rosa.

3. Vierta la mezcla en un
molde de helado y enfríe por

40 minutos o hasta que
adquiera consistencia.

4. Preparación a mano:
Vierta la mezcla preparada
en bandejas para congelador
y congele hasta que los

bordes estén sólidos. Pásela
a un cuenco y hasta hasta que
la mezcla quede ligera y
cremosa. Vuelva a poner la
mezcla en la bandeja para
helado y vuelva a congelar
hasta que adquiera
consistencia. Sirva el helado
con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de
rosa, puede utilizar agua de
azúcar u otras aguas
perfumadas. Disponibles en
supermercados o tiendas de
productos orientales.



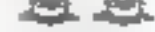
Helado marmolado de fresa y framбуesa

Tiempo de preparación:

20 minutos + congelación

Tiempo de cocinar: ninguno

Para 1 litro de helado



500 g de fresas

1 1/2 tazas de azúcar refinado

2 cucharadas de zumo de
limón

2 1/2 tazas de nata, poco
batida

125 g de framбуesas

o 1 taza de azúcar, sabor a
fresa y framбуesas

adicionales, para servir

1. Cubra con papel de
aluminio la base y las
paredes de un molde para
pan con una capacidad de
7 tazas. Quite las tallos de
las fresas y framбуesas y
robote de cocinar, púnte con el
azúcar y el zumo. Tráuelo
al horno durante 15 minutos
hasta que quede bastante
fino.

2. Reserve el jugo que queda
de nata batida e incorpore el
resto de nata a la mezcla de
fresa. Viértalo todo en una
bandeja de metal para
congelador y congelelo,
removiendo de vez en
cuando.

3. Incorpore el zumo de
fresa y framбуesa a la
mezcla de nata que ha
reservado y mezcle bien.

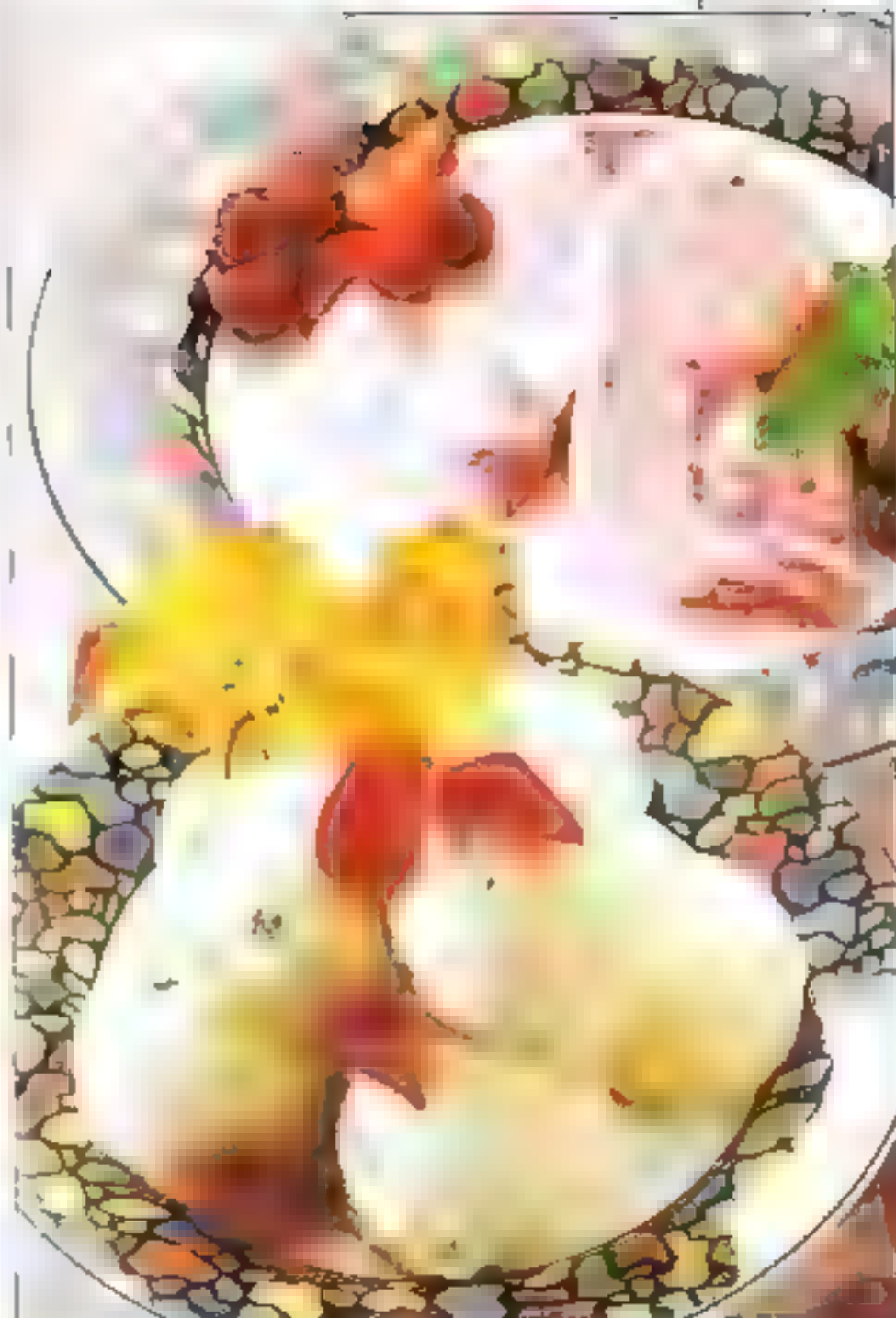
4. Con una cuchara, ponga
una capa de helado de fresa
sobre la base y paredes y
halla preparada. Vierta
cucharadas de la mezcla de
fresa y framбуesa y del helado de
fresa restante sobre la base.

De vuelta al helado con un
cuchara, ponga una capa
de helado de fresa y
framбуesa sobre la base y
paredes.

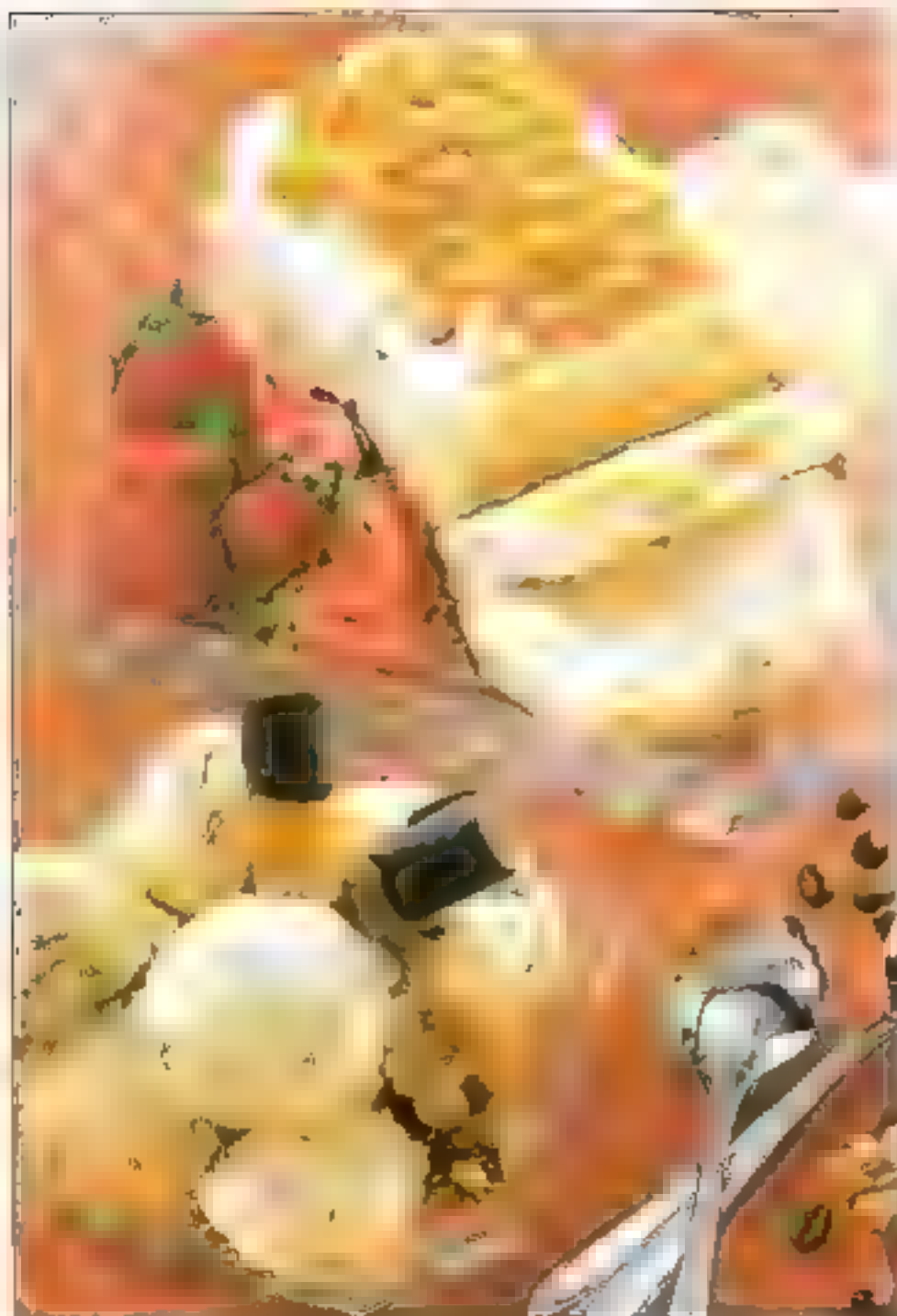
5. Repita el proceso de
poner capas de helado de
fresa y framбуesa y del helado de
fresa restante sobre la base y
paredes.

6. Congele durante una noche.
Para servir, corte el helado
hacia abajo y hacia arriba
con una cuchara.

Decorelo con fresas y
cucharadas de framбуesa
adicionales.



Helados marmolados de fresa y framбуesa (arriba)
y kulfi



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de

listado y congelación

Porción por persona:

5 porciones

Para 1 helado:



1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

1/4 taza de nueces

Helado de praliné

Tiempo de preparación:

1 hora + 1 noche de

congelación

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para 6-8 personas

(Si lo desea, puede duplicar

la receta)



4 yemas de huevo

1/4 cucharadita de esencia de

vanilla

1 cucharada de azúcar

1/4 taza 100 ml de nata

semigrasa

1 cucharada de almendras

para decorar

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

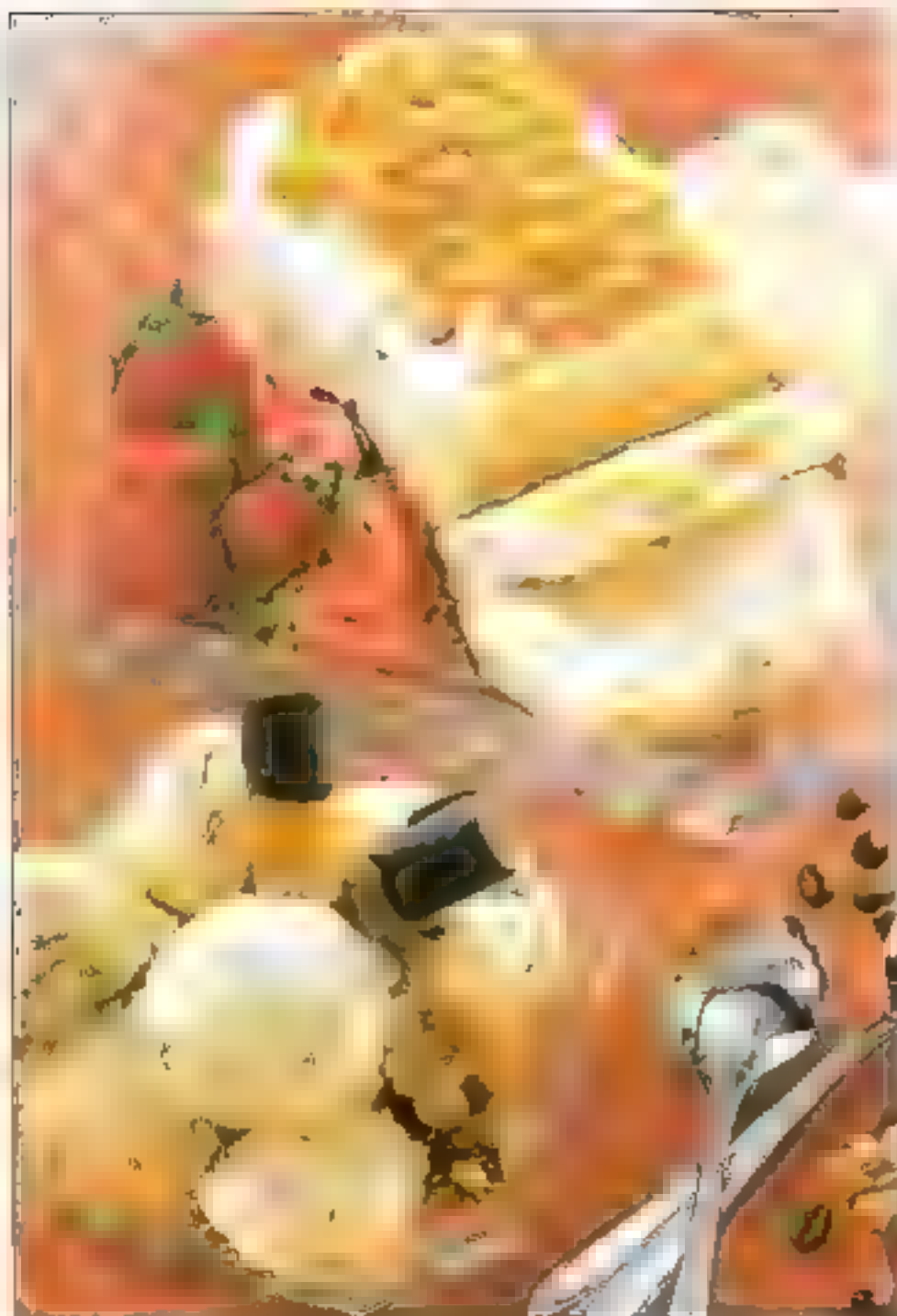
1/4 taza de crema de

leche

1/4 taza de crema de

leche

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces,



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de

listado y congelación

Porción por persona:

5 porciones

Para el helado:



1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

Nueces, almendras y

harquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

2. Agregue la crema de leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclela bien.

3. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

4. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

Helado de praliné

Tiempo de preparación:

1 hora + 1 noche de

congelación

Tiempo de cocción:

5 minutos

Para 6-8 personas

(Si lo desea, puede duplicar la receta)

Para el helado:

1 taza de nata

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de café

1/4 taza de ron

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de nueces

1/4 taza de chocolate

Nueces, almendras y

harquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

2. Agregue la crema de leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclela bien.

3. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

4. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

5. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el ron. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con nueces de helado.

6. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

7. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

8. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

9. Coloque el caramelo sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con nueces de helado.

10. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

11. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

12. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

13. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el ron. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con nueces de helado.

14. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

15. Viértalo en una heladera y déjalo congelar unos 30 minutos.

16. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y el chocolate. Déjalo congelar 10 minutos. Sirvalo con nueces y harquillos.

17. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional con el azúcar y mézclela con el ron. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sirvalo con nueces de helado.

18. Para preparar el caramelo, tueste la azúcar y mézclela con el agua y el ron. Calentelo a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces.



Helado de melocotón

Ingredientes: 1 kg de melocotones, 1 litro de leche, 100 g de azúcar.

Preparación: 1. Pelar los melocotones y cortarlos en trozos.

2. Ponerlos a cocer en agua.

3. Cuando estén blandos, machucarlos.



4. Añadir la leche y el azúcar y cocer a fuego lento.

5. Cuando esté espeso, verter en moldes.

6. Dejar enfriar y congelar.

7. Servir en trozos.

8. Decorar con melocotones frescos.

9. Servir inmediatamente.

10. Conservar en el congelador.

11. Servir en trozos.

12. Conservar en el congelador.

13. Servir en trozos.

14. Conservar en el congelador.

15. Servir en trozos.

16. Conservar en el congelador.

17. Servir en trozos.

18. Conservar en el congelador.

19. Servir en trozos.

20. Conservar en el congelador.

21. Servir en trozos.

22. Conservar en el congelador.

23. Servir en trozos.

24. Conservar en el congelador.

25. Servir en trozos.

26. Conservar en el congelador.

27. Servir en trozos.

28. Conservar en el congelador.

29. Servir en trozos.

30. Conservar en el congelador.

31. Servir en trozos.

32. Conservar en el congelador.

33. Servir en trozos.

34. Conservar en el congelador.

35. Servir en trozos.

36. Conservar en el congelador.

37. Servir en trozos.

38. Conservar en el congelador.

39. Servir en trozos.

40. Conservar en el congelador.

41. Servir en trozos.

42. Conservar en el congelador.

43. Servir en trozos.

44. Conservar en el congelador.

45. Servir en trozos.

46. Conservar en el congelador.

47. Servir en trozos.

48. Conservar en el congelador.

un poco bien fina.
Incorporarlo a la crema y
mezclar bien. Verterlo en una
bandeja de metal (con una
capacidad de 5 tazas) y
dejarlo en el congelador 1 ó
4 horas o hasta que esté
sólido. O bien, batirlo en
una heladera siguiendo las
instrucciones de uso del
fabricante. Servir con
rodajas de melocotón fresco.

Pudding helado de Navidad

Ingredientes: 1 litro de leche, 100 g de azúcar, 1 huevo, 1 cucharadita de vainilla.

Preparación: 1. Batir el huevo y el azúcar hasta que estén espesos.

2. Añadir la leche y la vainilla y cocer a fuego lento.

3. Cuando esté espeso, verter en moldes.

4. Dejar enfriar y congelar.

5. Servir en trozos.

6. Conservar en el congelador.

7. Servir en trozos.

8. Conservar en el congelador.

9. Servir en trozos.

10. Conservar en el congelador.

11. Servir en trozos.

12. Conservar en el congelador.

13. Servir en trozos.

14. Conservar en el congelador.

15. Servir en trozos.

16. Conservar en el congelador.

17. Servir en trozos.

18. Conservar en el congelador.

19. Servir en trozos.

20. Conservar en el congelador.

1. Mezclar bien en un recipiente
grande las almendras y
las frutas confitadas. Las
frutas, las almendras, las pasas
de Corinto y el zumo. Cubrirlo
con film transparente y
dejarlo reposar una noche.
Deja en el congelador un
pudding de
2 litros de capacidad para
por lo menos.

2. Añadir un poco el helado
de vainilla e incorporar el
brandy y las guindas. Forrar
con este helado las paredes
del molde para pudding
y dejarlo en el congelador
uniformemente hasta los
bordos. Congelarlo durante
una noche. Tal vez sea
necesario congelarlo un
par de veces y volver a
extender el helado de nuevo
por la noche.

3. Al día siguiente, retirar las
espumas y el helado de chocolate
y la mezcla de frutas y
remover bien. Incorporarle a
cuchara en el zumo de
almendra para pudding y mezclar
bien.

4. Volver a meterlo en el
congelador durante una noche
o hasta que esté sólido.
Servir en porciones, decorado
con hojas de acanto.

CONSEJO

Este Pudding helado de
Navidad es una receta
callejoneada del craci-
ón. Pudding caliente.
Puede utilizarse en frutas y
almendras por lo menos.

Helado de melocotón servido y
Pudding helado de Navidad.

Helado de pan moreno

Tiempo de preparación:

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción:

10-15 minutos

Para 6 personas



2 ramas de sésamo

+ 1 taza de azúcar extrafina

1/2 taza de leche de vaca

1/2 taza de agua

1/2 taza de pan moreno

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de azúcar refinado

1/2 taza de leche condensada

1. Batir en un cuenco la

crema a fuego lento, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

comience a hervir, sin

dejar de remover hasta que

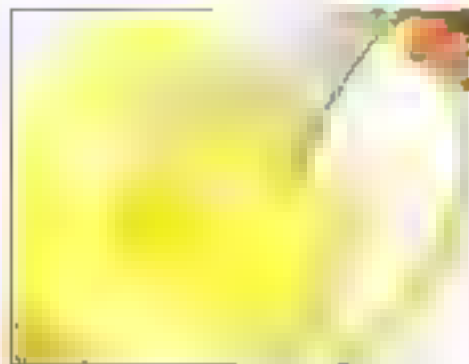
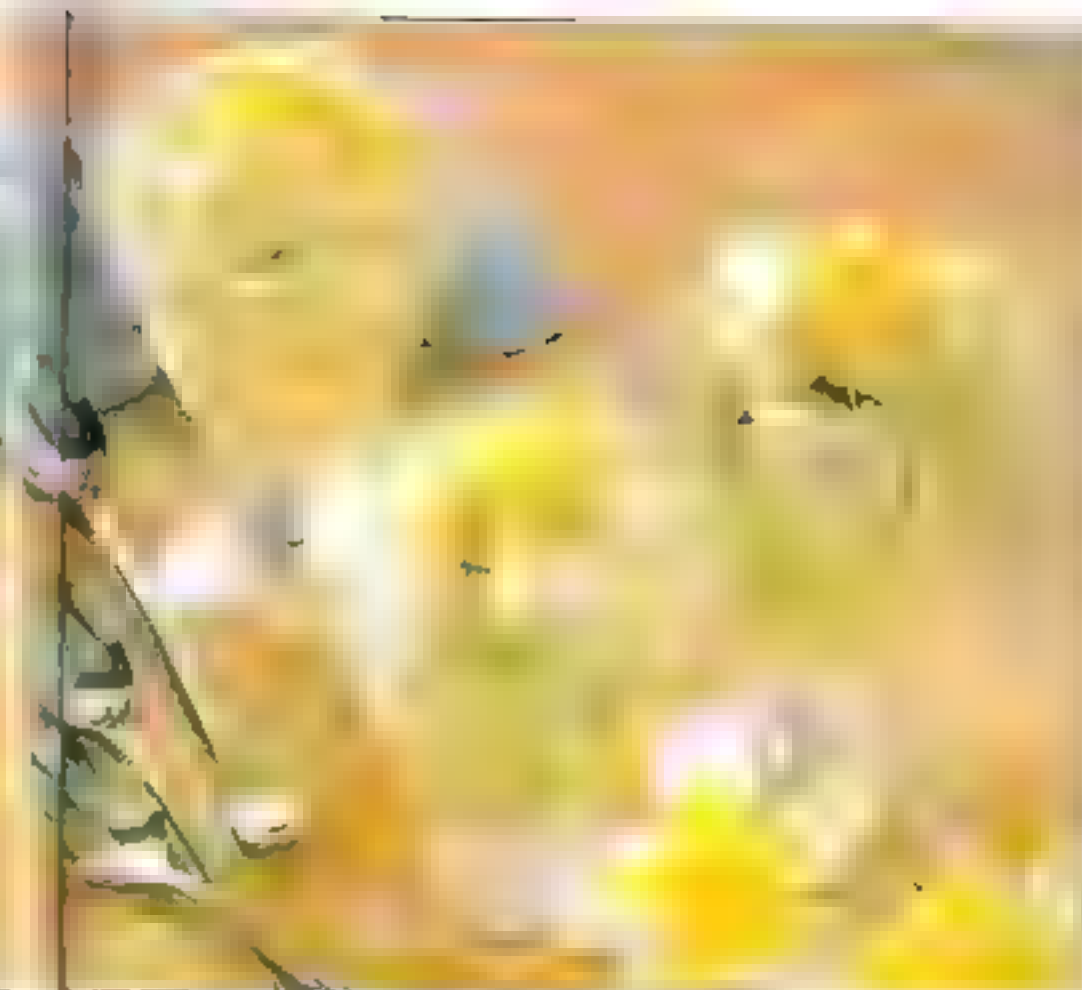
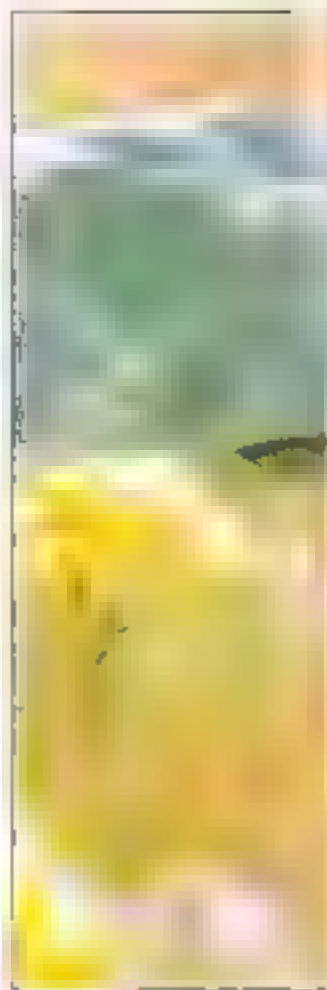
Nota: No es recomendable

probar el helado antes

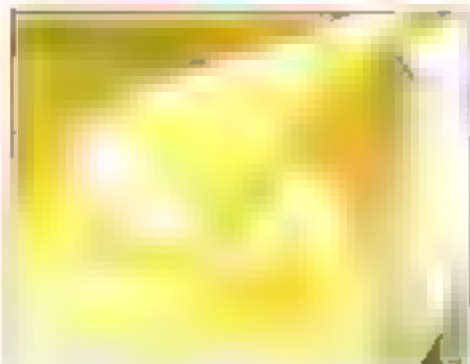
de congelarlo, ya que se puede

salir de la mezcla.

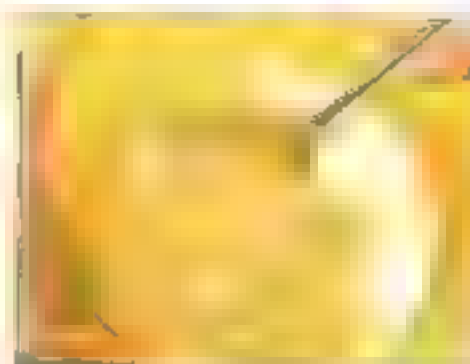
Helado de pan moreno



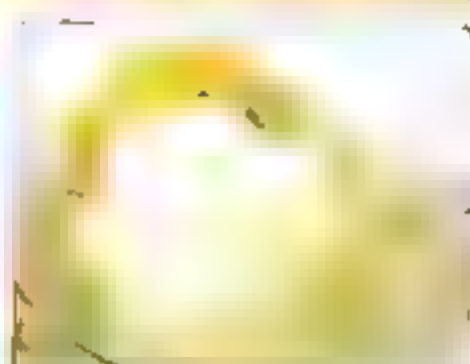
1. Batir en un cuenco la crema y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.



2. Bata la crema hasta que comience a volverse al doble de la cantidad de volumen.



3. Batir la crema y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.



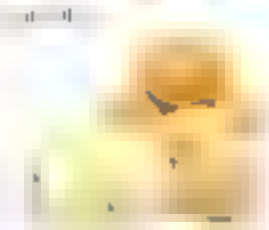
4. Batir la crema, añadir el ron y remover. Mezclar suavemente con la crema fría.

Helado de pistacho y fruta de la pasión

ՀԱՅԹԻՐ ՋԵ ԻՐԵՅԱՐԱՐՈՒՄ
 Կ ԳՐԱԽԱՐԱԿ + ԻՄԱ ԴԱՆԻԼ ԶԵ
 ՆՕՐԺԸ ԴՆԱՐԻ

There is a 70%

Primo, S. & Pizzarello, P.

[illegible]

**Helado de
chocolate blanco**

$T_{\text{eff}} = T_{\text{eff}}^{\text{eff}} + T_{\text{eff}}^{\text{eff}}$
 $T_{\text{eff}} = T_{\text{eff}}^{\text{eff}} + T_{\text{eff}}^{\text{eff}}$
 $T_{\text{eff}} = T_{\text{eff}}^{\text{eff}} + T_{\text{eff}}^{\text{eff}}$

[illegible]

1 Rima : angkor gajah
 2 Kila : kila : kila :
 3 Rima : angkor gajah
 4 Rima : angkor gajah
 5 Rima : angkor gajah
 6 Rima : angkor gajah
 7 Rima : angkor gajah
 8 Rima : angkor gajah
 9 Rima : angkor gajah
 10 Rima : angkor gajah
 11 Rima : angkor gajah
 12 Rima : angkor gajah
 13 Rima : angkor gajah
 14 Rima : angkor gajah
 15 Rima : angkor gajah
 16 Rima : angkor gajah
 17 Rima : angkor gajah
 18 Rima : angkor gajah
 19 Rima : angkor gajah
 20 Rima : angkor gajah
 21 Rima : angkor gajah
 22 Rima : angkor gajah
 23 Rima : angkor gajah
 24 Rima : angkor gajah
 25 Rima : angkor gajah
 26 Rima : angkor gajah
 27 Rima : angkor gajah
 28 Rima : angkor gajah
 29 Rima : angkor gajah
 30 Rima : angkor gajah
 31 Rima : angkor gajah
 32 Rima : angkor gajah
 33 Rima : angkor gajah
 34 Rima : angkor gajah
 35 Rima : angkor gajah
 36 Rima : angkor gajah
 37 Rima : angkor gajah
 38 Rima : angkor gajah
 39 Rima : angkor gajah
 40 Rima : angkor gajah
 41 Rima : angkor gajah
 42 Rima : angkor gajah
 43 Rima : angkor gajah
 44 Rima : angkor gajah
 45 Rima : angkor gajah
 46 Rima : angkor gajah
 47 Rima : angkor gajah
 48 Rima : angkor gajah
 49 Rima : angkor gajah
 50 Rima : angkor gajah
 51 Rima : angkor gajah
 52 Rima : angkor gajah
 53 Rima : angkor gajah
 54 Rima : angkor gajah
 55 Rima : angkor gajah
 56 Rima : angkor gajah
 57 Rima : angkor gajah
 58 Rima : angkor gajah
 59 Rima : angkor gajah
 60 Rima : angkor gajah
 61 Rima : angkor gajah
 62 Rima : angkor gajah
 63 Rima : angkor gajah
 64 Rima : angkor gajah
 65 Rima : angkor gajah
 66 Rima : angkor gajah
 67 Rima : angkor gajah
 68 Rima : angkor gajah
 69 Rima : angkor gajah
 70 Rima : angkor gajah
 71 Rima : angkor gajah
 72 Rima : angkor gajah
 73 Rima : angkor gajah
 74 Rima : angkor gajah
 75 Rima : angkor gajah
 76 Rima : angkor gajah
 77 Rima : angkor gajah
 78 Rima : angkor gajah
 79 Rima : angkor gajah
 80 Rima : angkor gajah
 81 Rima : angkor gajah
 82 Rima : angkor gajah
 83 Rima : angkor gajah
 84 Rima : angkor gajah
 85 Rima : angkor gajah
 86 Rima : angkor gajah
 87 Rima : angkor gajah
 88 Rima : angkor gajah
 89 Rima : angkor gajah
 90 Rima : angkor gajah
 91 Rima : angkor gajah
 92 Rima : angkor gajah
 93 Rima : angkor gajah
 94 Rima : angkor gajah
 95 Rima : angkor gajah
 96 Rima : angkor gajah
 97 Rima : angkor gajah
 98 Rima : angkor gajah
 99 Rima : angkor gajah
 100 Rima : angkor gajah



Minuto de silencio Tel. 01 4 641 6111 www.4641.com



Helado de lavanda

Tiempo de preparación

25 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 porciones:



1 taza de leche de flores

de lavanda (ver receta en la p. 22)

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

1 taza de nata líquida

machatadas en un cuenco o en una bandeja y dejelo en el congelador entre 3 o 4 horas o hasta que se solidifique. Sirva las bolas de helado en tulipas.

Nota: En recetas como esta se suele sugerir la utilización de lavanda seca, pero los aceites volátiles pueden ser pesados para algunos y amargo que la lavanda fresca no posee. Para preparar azúcar de lavanda o de vainilla, mezcla lavanda fresca o azúcar de vainilla en un cuenco y deja secar durante 24 horas.

Helado de jengibre y almendras

Tiempo de preparación

15 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 porciones:

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

1 taza de leche

unas 8 minutos o hasta que adquieran un color rosado. Retírelas de hervor y, cuando estén frías, píquenlas a trozos.

2. Caliente la nata y la leche en una cacerola mediana. Cuando empiece a hervir, retírela del fuego. Batan las vainas de huevo y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Incorpore la leche de forma gradual.

3. Vuelva a calentar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírela del fuego.

4. Añada el jengibre picado y mezcle bien.

5. Coloque la mezcla en un molde para helado y deje congelar durante 2 horas.

6. Corte el helado en porciones y sirva.

7. Sirva el helado con las almendras picadas.

8. Sirva el helado con las almendras picadas.

9. Sirva el helado con las almendras picadas.

10. Sirva el helado con las almendras picadas.

11. Sirva el helado con las almendras picadas.

12. Sirva el helado con las almendras picadas.

13. Sirva el helado con las almendras picadas.

14. Sirva el helado con las almendras picadas.

15. Sirva el helado con las almendras picadas.

16. Sirva el helado con las almendras picadas.

17. Sirva el helado con las almendras picadas.

18. Sirva el helado con las almendras picadas.

19. Sirva el helado con las almendras picadas.

20. Sirva el helado con las almendras picadas.

Gelato de vainilla

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar: ninguno
Para 1 tipo



4 tazas de leche

1 taza de azúcar extrafina

**1/4 cucharadita de esencia
de vainilla**

**pan dulce de almendras,
para servir**

1. Ponga todos los ingre-
dientes excepto el pan de
almendras en una licuadora y
batida por unos 30 minutos
o hasta que esté sólido.

2. **Preparación a mano:**
Mescle bien todas las
ingredientes en un cuenco.
Vierta la mezcla en bandejas
de helado y déjelas
congelar hasta que esté sólido
por las hebras.

3. Sáquelas del congelador y
bata con una batidora
eléctrica o con un robot de
cocina hasta formar una
mezcla fina y cremosa.

4. Vuelva a ponerlas en
bandejas para congelar y
congelar entre 3 y 4 horas o
hasta que esté sólido. Si lo
acorta mucho, déjelas en
pan de almendras.

Nota: Cuando saque el
gelato lo congelado en la
bandeja, este no debe estar
demasiado duro.

Sabroso gelato de chocolate

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

ninguno

Para 1 tipo



4 tazas de leche

1/4 taza de azúcar

**1/4 cucharadita de esencia de
chocolate**

1/4 taza de cacao

1/4 taza de chocolate

1/4 taza de chocolate

Para 1 tipo

1. Ponga en una cacerola
grande la leche, el azúcar y
la vainilla, y caliéntelo a
fuego lento sin que llegue a
hervir hasta que se disuelva
el azúcar.

2. Retírelo del fuego, añada
el café y el chocolate, y
remueva bien hasta que se
derrita el chocolate y la
mezcla sea fina.

3. Vierta la mezcla en
bandejas de helado y
bata con una batidora
eléctrica durante unos
30 minutos o hasta que esté
sólido.

4. **Preparación a mano:**
Siga las instrucciones hasta
el paso 3 y remueva bien
con una batidora manual
para congelador o ingele-
lante que quede unos 2,5 cm
por las hebras. Ponga la
mezcla en cuencos grandes
o en vasos de helado y
eléctrica hasta que espese.

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de
hacido y congelación
Tiempo de cocinar:
ninguno
Para 1 tipo

Sorbete de fresa

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
hacido y congelación

Tiempo de cocinar:

ninguno

Para 1 tipo



1 taza de leche

1/4 taza de azúcar

1/4 taza de esencia de fresa

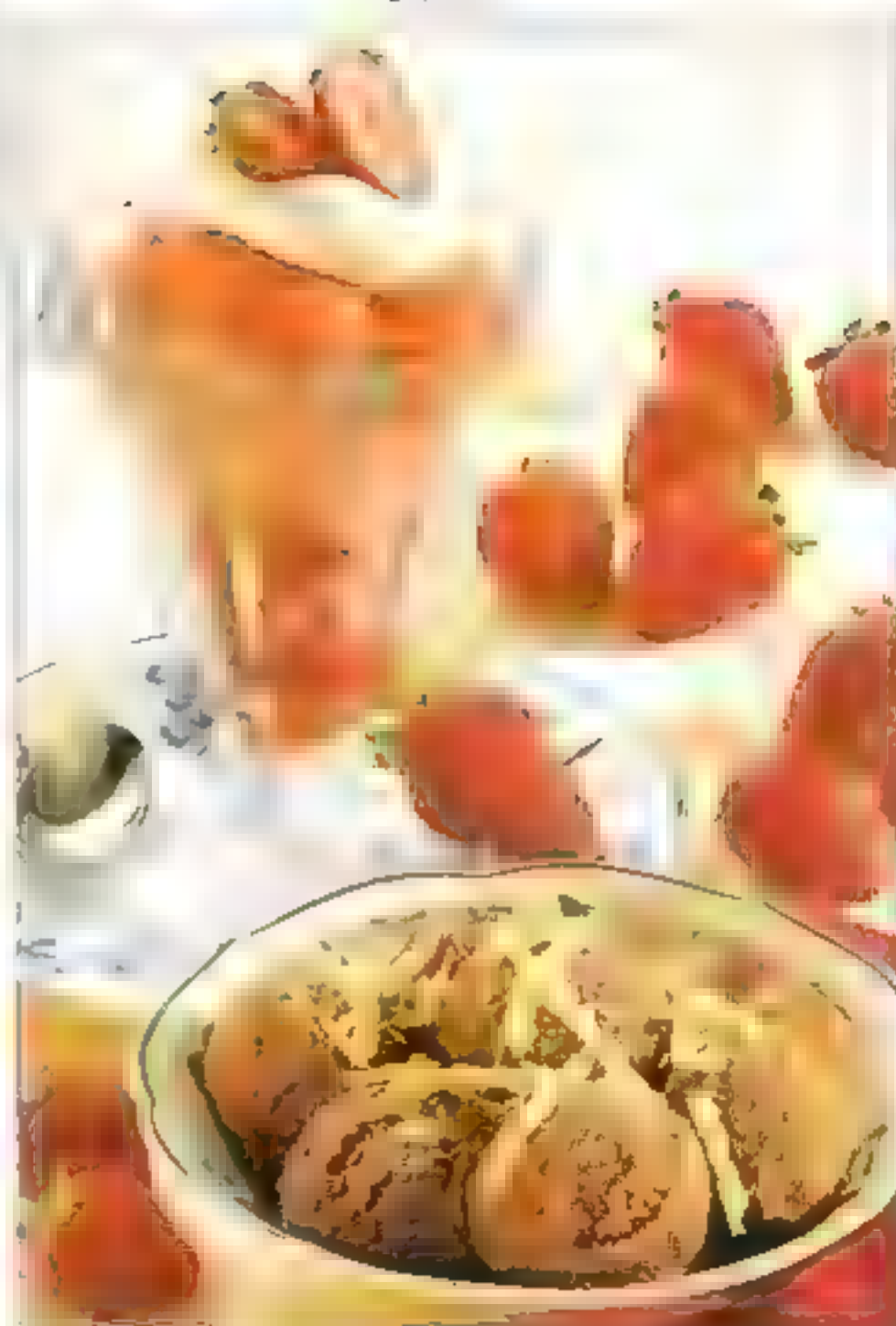
Para 1 tipo

1. Ponga a hervir el agua
de la leche y el azúcar
caliente a fuego lento
hasta que se disuelva el
azúcar. Retírelo del fuego y déjelo
enfriar.

2. Mescle el puré de fresas
con el almíbar frío. Viértalo
en una bandeja de metal
para congelador.

3. Déjelo en el congelador
hasta que esté sólido. Sáquelo
del congelador y bata con
la batidora eléctrica hasta
que esté cremoso y fino.

4. Vuelva a ponerlo en
bandejas de helado y
congelar hasta que esté
sólido. Si lo acorta mucho,
déjelo en vasos de helado
adornados.



Sorbete de fresa (arriba)
y Sabroso gelato de chocolate.

Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación:

5 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para: uno



2 tazas de té de jazmín fuerte

1 taza de azúcar glas puro

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de zumo de limón

2 cucharadas de zumo de naranja

1 clara de huevo

1 taza fina de piel de naranja, para decorar

1. Mezcla el azúcar glas y la menta en una jarra y cuela el té caliente sobre la mezcla. Remueve hasta que se disuelva el azúcar. Incorpora los zumos, mezcla bien y déjalo enfriar.

2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal para helados y congela durante 2 horas. Saquela del congelador y pásala a un

luz y pásala a un

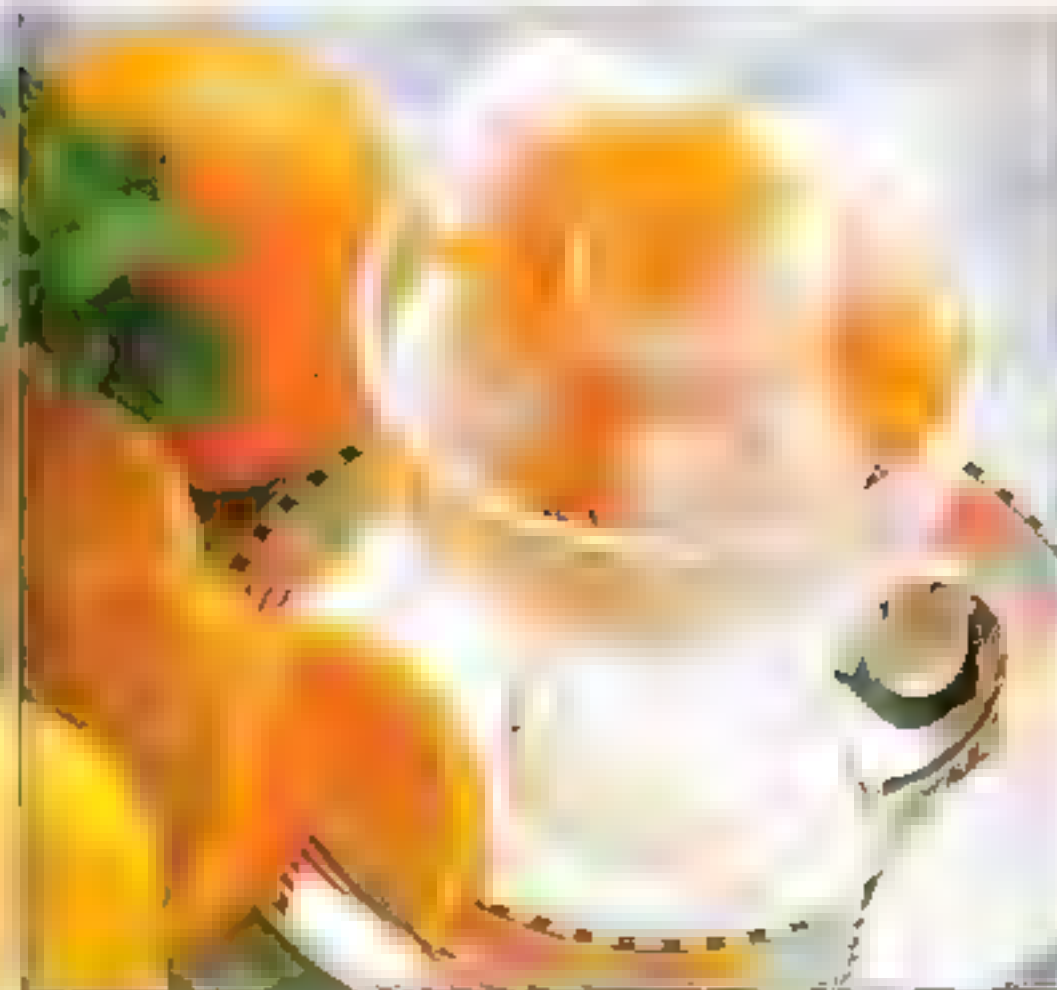
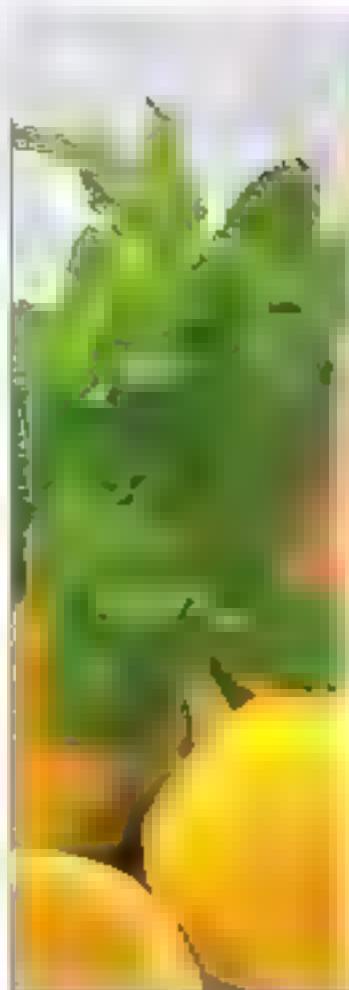
3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla fin. Vuelva a verterla en la bandeja y déjala 1 hora en el congelador. Luego, pásala a un

4. Con la batidora eléctrica remueve las claras de huevo a punto de nieve y agrégalas a la mezcla. Congela de nuevo hasta que adquiere consistencia. Para servir el sorbete, hornéalo o mézclalo y decóralo con piel de naranja.

CONSEJO

También puede hacer sorbetes con aromas per aromas, como el de manzanilla o el de menta. Continúe con las hierbas y especias preferidas.

Sorbete de jazmín



1. Incorpora los zumos de limón y de naranja, mézclalo bien y déjalo enfriar.



2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal y congela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla fin.



4. Añade la clara a punto de nieve al sorbete remueve a suavemente y congela.

Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación:

5 minutos + congelación

Tiempo de cocción: ninguno
Para servir:



2 tazas de té de jazmín fuerte

1 taza de azúcar glas puro

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de zumo de limón

2 cucharadas de zumo de naranja

1 clara de huevo

1 taza fina de piel de naranja, para decorar

1. Mezcla el azúcar glas y la menta en una jarra y cuela el té caliente sobre la mezcla. Remueve hasta que se disuelva el azúcar. Incorpora los zumos, mezcla bien y déjalo enfriar.

2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal para helados y congela durante 2 horas. Saquela del congelador y pásala a un

plato. Después:

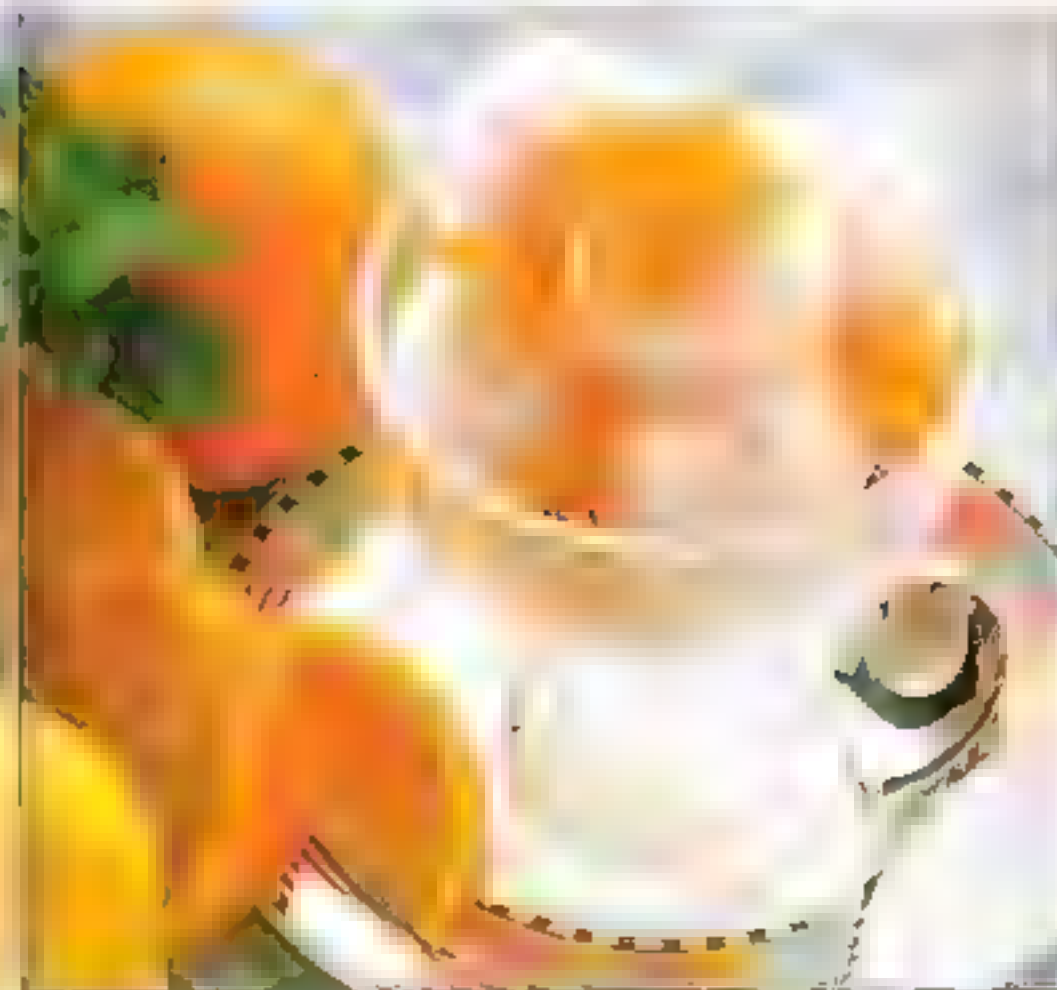
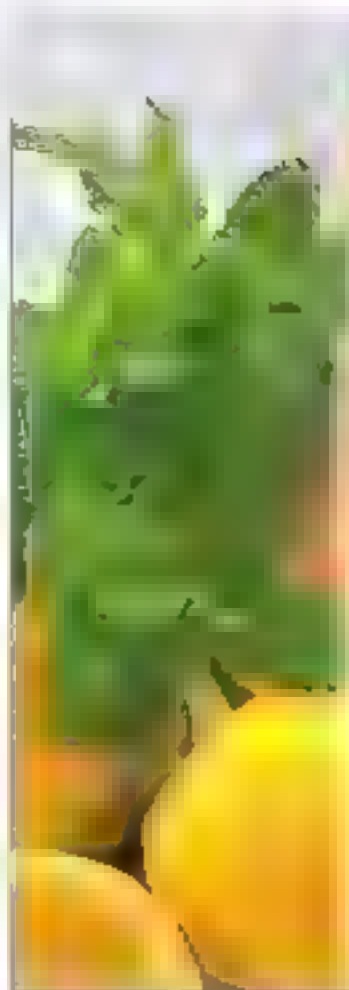
3. Bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla finz. Vuelva a verterla en la bandeja y déjala 1 hora en el congelador. Luego, pásala a un plato y decórala.

4. Con la batidora eléctrica remueve las claras de huevo a punto de nieve y agrégalas al sorbete. Congela de nuevo hasta que adquiere consistencia. Para servir el sorbete, forme bolas o ríquel y decóralas con piel de naranja.

CONSEJO

También puede hacer sorbetes con aromas per unidos, como el de mandarina o el de menta. Continúelos con las hierbas y aromas preferidos.

Sorbete de jazmín



1. Incorpora los zumos de limón y de naranja, mézclalo bien y déjalo enfriar.



2. Cuela la mezcla sobre una bandeja de metal y congela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta que quede una crema fina.



4. Añade la clara a punto de nieve al sorbete remueve a suavemente y congela.

Sorbetes de cava

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
batido o congelación

Tiempo de cocinado:

4-5 minutos

Para 4-5 personas



1/2 litro de zumo de
cava

3 litros de agua

100 g de zumo de naranja
de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
cava

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cava para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, espolvorear
sobre el sorbetes con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una bolita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 4-5 personas

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cava para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, espolvorear
sobre el sorbetes con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una bolita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 4-5 personas

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

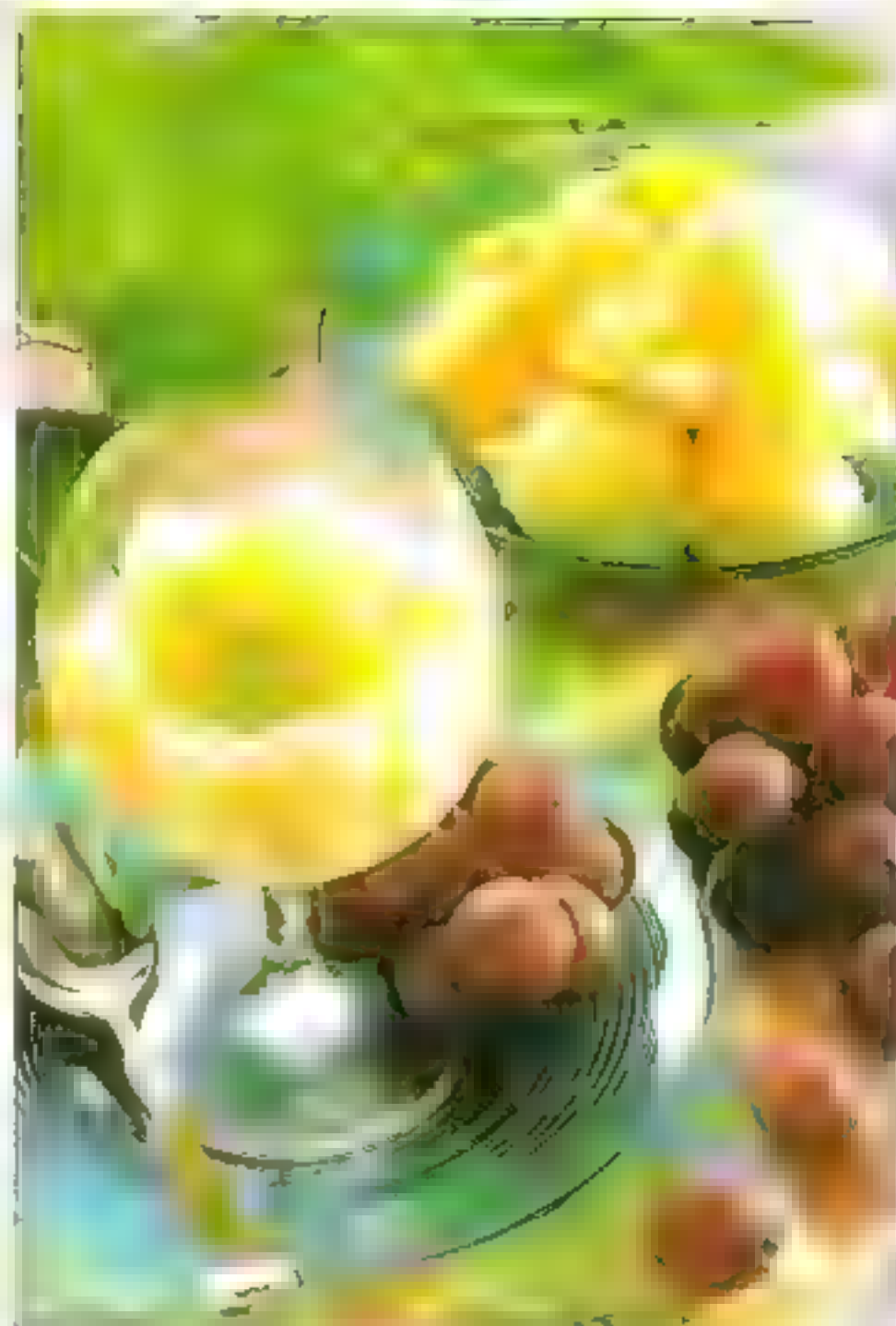
1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
naranja

Gelato de naranja
y se sirve de cava.



Sorbetes de cava

Tiempo de preparación:

15 minutos + tiempo de
batido o congelación

Tiempo de cocinado:

4-6 minutos

Para 4-6 personas



1/2 litro de zumo de
cava

3 litros de agua

100 g de zumo de naranja
de zumo de limón

100 g de azúcar

1 litro de zumo de
cava

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cemento para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y azúcar.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, es suficiente
con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una bolita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 4-6 personas

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

Incorpore la clara de huevo
y agua batidas hasta que el
sorbetes esté listo. En el
sorbetes remiende el
cemento para congelarse,
dehído a su consistencia en
azúcar y azúcar.

Nota: Se puede servir entre
plato y plato o como postre
ligero. Para decorarlo de una
forma sencilla, es suficiente
con una clara de
huevo batida y azúcar.
Dispongalo sobre el sorbetes
junto con una bolita de vid.

Gelato de naranja

Tiempo de preparación:

30 minutos + tiempo de
batido y congelación

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 4-6 personas

1 litro de zumo de
naranja

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

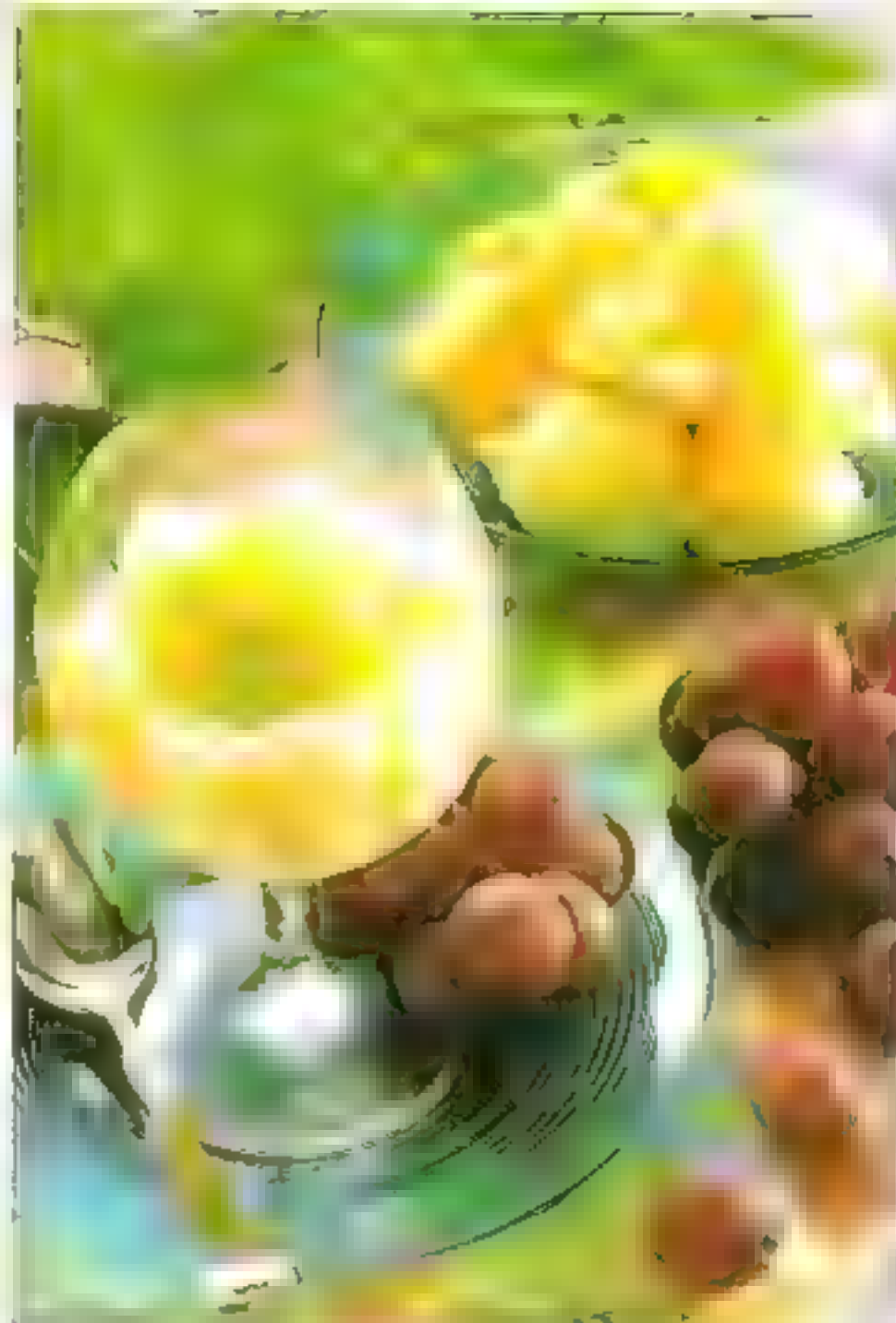
1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón

1 litro de zumo de
limón



Gelato de naranja terrón
y de zumo de cava

Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
10 minutos + congelación
Tiempo de espera:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de agua fría
1/2 taza de agua hervida
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

2. Incorporar el zumo y el azúcar hervido hasta que esté bien disueltos, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego.

3. Mezclar el agua fría restante y los zumos restantes, y refrigerarlo. Verter la mezcla en bandejas para congelador y congelar entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

4. Puede servir el sorbete formando tiras o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decorarlo con hojas de cítricos o con tiras de piel de limón. Hornear naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Mezclar el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el limón en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, mezclar hasta que esté bien mezclado.

2. Añadir los zumos a la mezcla de zumo y mezclarlo de forma gradual con una cuchara de metal. Viértalo en una heladera y batatelo unos 10 minutos.

3. Sirva en helado decorado con naranja escarchada y una ración de menta en un plato previamente refrigerado.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por las bordes, protegiendo que no se equilibre demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

Sorbete de kiwi

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



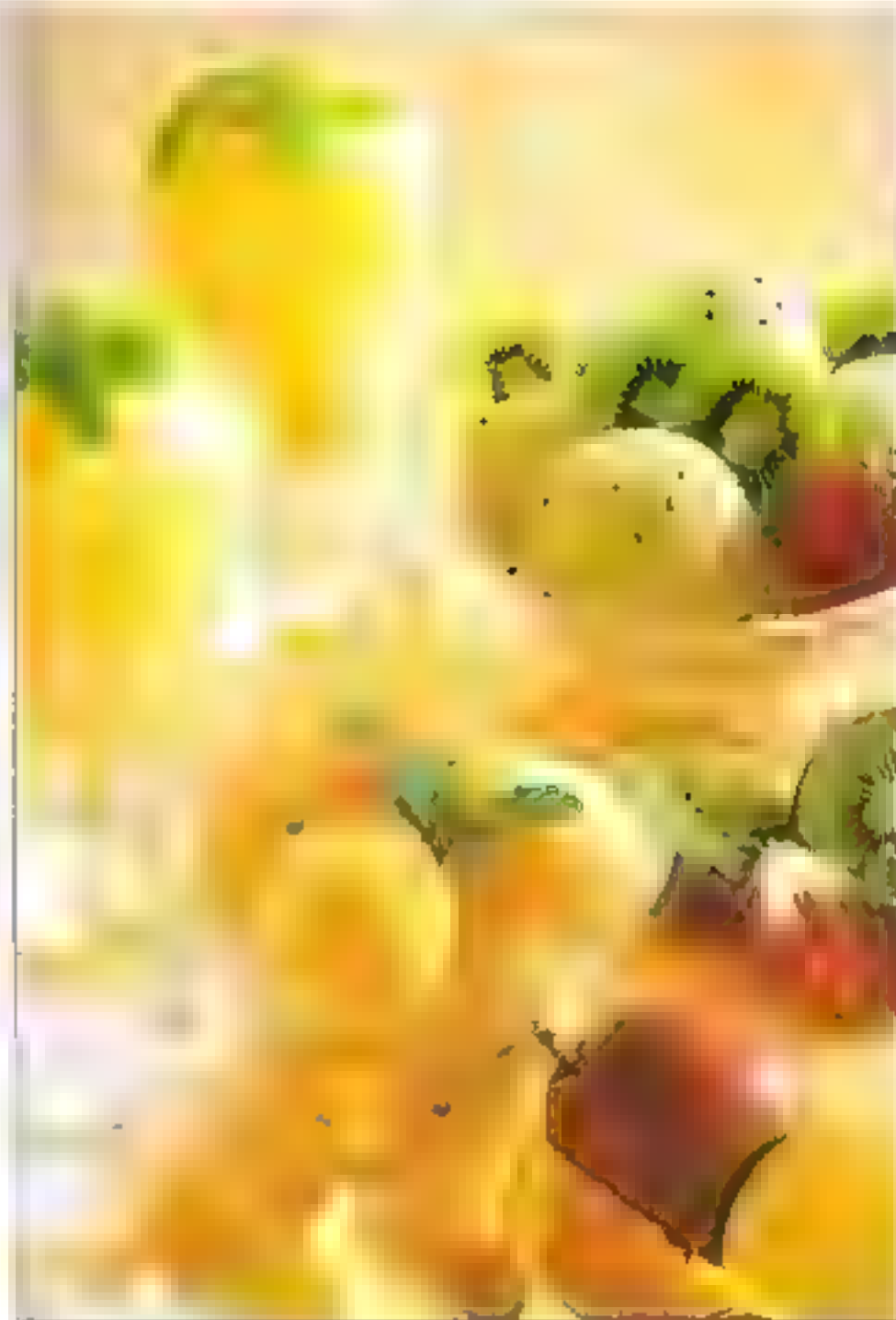
1 taza de zumo de kiwi
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Pele y trocee bien el kiwi. Mezcle el kiwi con el azúcar y el limón en una cacerola y no dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

2. En un cubo de coque, cubra el kiwi por todas partes hasta obtener un puré fino.

3. Mezcle las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica y añada la mezcla de kiwi y azúcar.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por las bordes, protegiendo que no se equilibre demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y



Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
10 minutos + congelación
Tiempo de espera:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de agua fría
1/2 taza de agua hervida
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

2. Incorporar el zumo y el azúcar hervido hasta que esté bien disueltos, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego.

3. Mezclar el agua fría restante y los zumos restantes, y refrigerarlo. Verter la mezcla en bandejas para congelador y congelar entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

4. Puede servir el sorbete formando tiras o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decorarlo con hojas de cítricos o con tiras de piel de limón. Hornear naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



1 taza de zumo de naranja
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Mezclar el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el limón en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, mezclar hasta que esté bien mezclado.

2. Añadir los zumos a la mezcla de zumo y mezclarlo de forma gradual con una cuchara de metal. Verterlo en una heladera y batirla durante unos 10 minutos.

3. Servir en helado decorado con naranja escarchada y una ración de menta en un plato previamente refrigerado.

4. **Preparación a mano:** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por las banderas, protegiendo que no se equilibre demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.

1. En una cacerola mediana, espolvorear la gelatina sobre 1 taza de agua fría. Dejarlo reposar durante 10 minutos, agregar el agua hervida y calentar a fuego lento, no dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.

Sorbete de kiwi

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de espera y congelación
Tiempo de espera: ninguno
Para 1 litro, aprox.



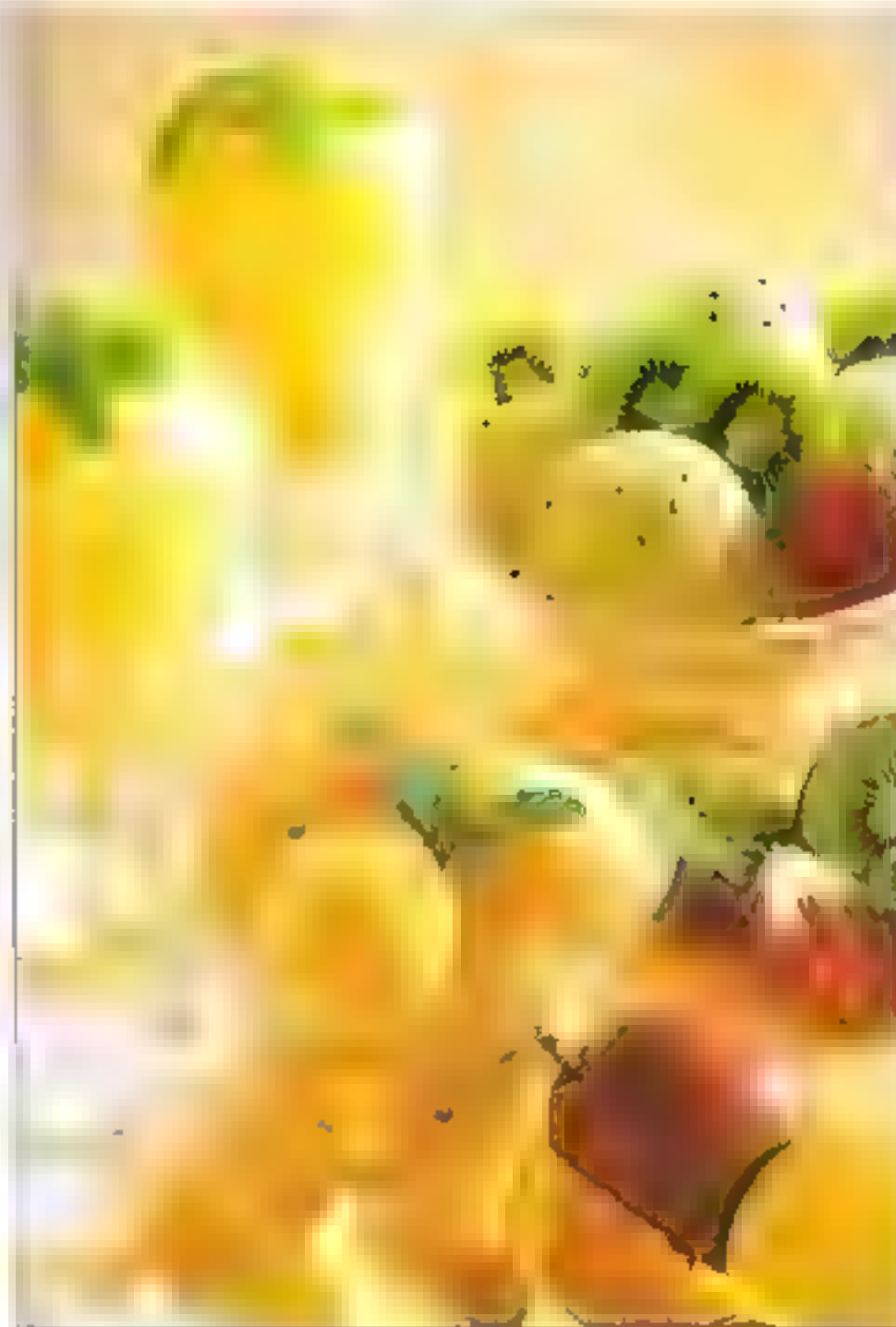
1 taza de zumo de kiwi
1/2 taza de pulpa de fruta de la pasión
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de zumo de limón

1. Peler y trocear bien el kiwi. Mezclar el kiwi y el azúcar en una cacerola y no dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

2. En un cubo de coque, cubrir el kiwi por tandas hasta obtener un puré fino.

3. Mezclar las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica y mezclarlo con el kiwi. Verter la mezcla en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por las banderas, protegiendo que no se equilibre demasiado. Tráelo en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértalo en las bandejas y

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.



Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque a sus comidas. Pruebe la Charlotte Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabayón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tarta Selva Negra

Tiempo de preparación:

• hasta 20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 4-6 personas



• 1/2 kg de mantequilla
• 100 g de azúcar • 100 g de harina
• 100 g de leche • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

1. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

2. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

3. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

4. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

5. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

6. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

7. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

8. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

9. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

10. Se calienta la leche en una
• 100 g de azúcar • 100 g de
• 100 g de harina • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

1. Precalentar el horno a
180°C. Unte un molde
lindo para tartas, de 20 cm
de diámetro, con aceite o
mantequilla derretida. Forre

la base y las paredes del
molde con papel y engrasado.
Con la batidora eléctrica,
bata la mantequilla y el azúcar
en un cuenco
pequeño hasta obtener una
mezcla ligera y cremosa.
Añada los huevos de forma
secuencial, batiendo bien
después de cada adición.
Agregue la esencia de
vainilla y bata hasta que
quede distribuida de forma
uniforme. Vete la mezcla a
un cuenco grande y
mezclame, removiéndolo con
una cuchara de metal, los
ingredientes secos alternan-
tamente con el zumo de
leche y el aceite. Remueva
hasta obtener una mezcla
fina y homogénea.
2. Viértala en el molde y
dóble la superficie. Hornéala
durante 45 minutos o hasta
que, al insertar una brocheta
en el centro, ésta salga
limpia. Deje reposar la tarta
en el molde unos 10 minutos
y luego desmóldela sobre
una rejilla para que se enfríe.
3. Para montar la tarta, con
un cuchillo de sierra, córtela
horizontalmente en tres

Tarta Selva Negra



Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque a sus comidas. Pruebe la Charlotte Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabayón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tarta Selva Negra

Tiempo de preparación:

• hasta 20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 4-6 personas



• 1/2 kg de mantequilla
• 100 g de azúcar • 100 g de harina
• 100 g de leche • 100 g de
• 100 g de chocolate negro

1. Se calienta la leche en una
de vapor
2. Se tuesta la harina de fuerza
3. Se tuesta la leche en una
4. Se calienta la leche en una
de vapor
5. Se tuesta la leche en una
6. Se calienta la leche en una
de vapor
7. Se tuesta la leche en una
8. Se calienta la leche en una
de vapor
9. Se tuesta la leche en una
10. Se calienta la leche en una
de vapor

1. Precaliente el horno a
180°C. Unte un molde
hondo para tartas, de 20 cm
de diámetro, con aceite o
mantequilla derretida. Forre

la base y las paredes del
molde con papel y engrasado.
Con la batidora eléctrica,
bata la mantequilla y el azúcar
en un cuenco
pequeño hasta obtener una
mezcla ligera y cremosa.
Añada los huevos de forma
secuencial, batiendo bien
después de cada adición.
Agregue la esencia de
vainilla y bata hasta que
quede distribuida de forma
uniforme. Vete la mezcla a
un cuenco grande y
mezclador, mezclando con
una cuchara de metal, los
ingredientes secos alternan-
tamente con el suero de
leche y el aceite. Recuerda
hasta obtener una mezcla
fina y homogénea.
2. Viértala en el molde y
dóble la superficie. Horna
durante 45 minutos o hasta
que, al insertar una brocheta
en el centro, ésta salga
limpia. Deje reposar la tarta
en el molde unos 10 minutos
y luego desmóldela sobre
una rejilla para que se enfríe.
3. Para montar la tarta, con
un cuchillo de sierra, córtela
horizontalmente en tres

Tarta Selva Negra



varas. Coloque la base en la bandeja de servir, délela con un cucharón de la nata y desmunte la nata de las varas por encima. Haga puntada capsa en el mismo orden y termine con una de nata.

4. Con la bandeja eléctrica, haga la mantecilla adicional hasta que se vuelva ligera y cremosa. Añada el chocolate y bata hasta que quede fino. Extienda esta crema de manera uniforme por los laterales de la pasta y, con una manga pastelera de boquilla estrellada, forme rosas en la capa superior. Decórela con cerezas y virutas de chocolate.

Flan al caramelo

Tiempo de preparación: 25 minutos. Cocinamiento: 15 minutos.

Para el postre:

1. Para el postre:

2. Para el postre:

3. Para el postre:

4. Para el postre:

5. Para el postre:

6. Para el postre:

7. Para el postre:

8. Para el postre:

9. Para el postre:

10. Para el postre:

11. Para el postre:

12. Para el postre:

13. Para el postre:

14. Para el postre:

15. Para el postre:

16. Para el postre:

17. Para el postre:

18. Para el postre:

19. Para el postre:

20. Para el postre:

21. Para el postre:

22. Para el postre:

23. Para el postre:

24. Para el postre:

25. Para el postre:

26. Para el postre:

27. Para el postre:

28. Para el postre:

29. Para el postre:

30. Para el postre:

En cada una de ellas. Coloque el azúcar y el agua en una cacerola mediana y délele fuego a fuego lento. Deje de remover hasta que se disuelva el azúcar. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento entre 5 y 10 minutos o hasta que se haga el caramelo. Retirelo del fuego. Vierta un poco de caramelo caliente en los moldes y extienda por toda la base.

2. Para preparar el flan. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Haga los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórela a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una arpa.

3. Reparta la mezcla entre los moldes y pínchelos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hórnela al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Déjelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

4. Para sacar los flanes de los moldes, pise un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuélquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agüelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Melón con almibar de jengibre y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

30 minutos.

Tiempo de cocinamiento:

0-15 minutos.

Para el postre:

1. Para el postre:

2. Para el postre:

3. Para el postre:

4. Para el postre:

5. Para el postre:

6. Para el postre:

7. Para el postre:

8. Para el postre:

9. Para el postre:

10. Para el postre:

11. Para el postre:

12. Para el postre:

13. Para el postre:

14. Para el postre:

15. Para el postre:

16. Para el postre:

17. Para el postre:

18. Para el postre:

19. Para el postre:

20. Para el postre:

21. Para el postre:

22. Para el postre:

23. Para el postre:

24. Para el postre:

25. Para el postre:

26. Para el postre:

27. Para el postre:

28. Para el postre:

29. Para el postre:

30. Para el postre:

31. Para el postre:

32. Para el postre:

33. Para el postre:

34. Para el postre:

35. Para el postre:

36. Para el postre:

37. Para el postre:

38. Para el postre:

39. Para el postre:

40. Para el postre:

41. Para el postre:

42. Para el postre:

43. Para el postre:

44. Para el postre:

45. Para el postre:

46. Para el postre:

47. Para el postre:



Melón con almibar de jengibre y fruta de la pasión y Flan.

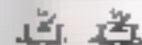


Charlotte Malakoff

Tiempo de preparación

aprox. 40 min

Tiempo de reposo: ninguno
Para 8-10 personas



1. Se prepara la crema de

almendra:

se toman:

1 taza de azúcar blanco

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza

1 crema de almendra

1 taza de azúcar blanco con el

azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

1 taza de azúcar de vainilla

1 taza de crema de leche

PASTEL

capacidad de 1 a 1,5 litros.
Frote la base con papel
crastrado y engrasado. Corta
los bocanchos a la medida de
las paredes del molde y
reserve las partes sobrantes.
Mezcle el licor y el agua, y
añada los huevos.
Incorpore la crema de
almendra y la crema de
leche, batiendo las paredes del
molde.

2. Para preparar la crema de
almendra, bata la
almendra y el azúcar con
la leche y la crema de leche
que quede una masa ligera y
cremosa. Agregue el alcohol
y la crema de almendra. Bata
batendo hasta que se
despegue el azúcar y la
crema quede una masa ligera y
cremosa con una cuchara de
metal.

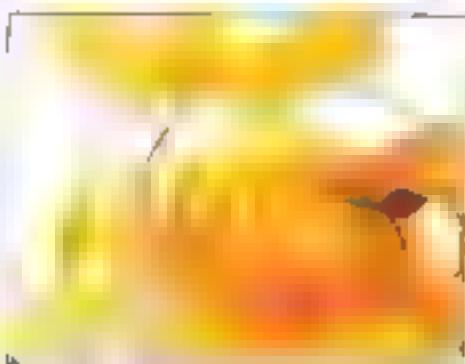
3. Vierta a cucharadas un
tercio de la crema de
almendra sobre la base del
molde. Coloque unidades de
fruta por encima de la
crema de almendra y
bata hasta que quede
bien combinada.

capas de crema de
almendra y la base
crastrada con una di-
hincadura y pasándola a
cuchara.

4. Coloque una capa de
almendra y ponga encima un
bocado pequeño con algún
poco. Refrigérela durante 8
horas a toda una noche.
Retire el molde y el papel de
almendra y enlíque la capa
sobrante de crema de
almendra y la base
crastrada. Refrigérela
durante 8 horas a toda una
noche. Retire el papel de
almendra y enlíque la
capa sobrante y la base
crastrada.

CONSEJO

Este tradicional pastel
puede ser servido
como un postre o
como un plato principal.
Debe servirse después
de un plato principal
ligero. Es ideal para
servir con el café cuando
tenga invitados para
una tarde.



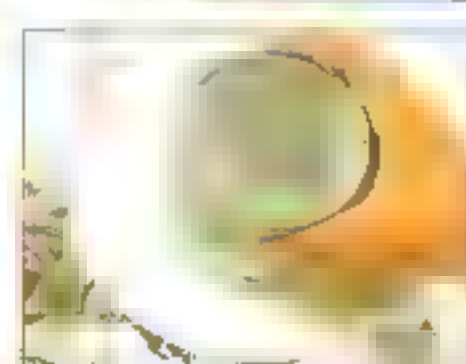
1. Vierte el licor y el agua, y engrase la
base del molde.



2. Incorpore la crema de almendra y
la crema de leche con una cuchara de metal.



3. Coloque unidades de fruta sobre la
crema de almendra.



4. Coloque la torta con papel de almendra y
ponga encima un plato pequeño con poco.



Charlotte Malakoff

Tiempo de preparación

aprox. 40 min

Tiempo de reposo: ninguno
Para 8-10 personas



1. Se prepara la crema de

almendra:

Se toman:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra molida

Se mezcla en un bol hasta

que se

1. Crema de almendra:

Se toman:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra

Se mezcla en un bol hasta

que se

1. Crema de almendra:

Se toman:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de crema de leche

1 taza de almendra

Se mezcla en un bol hasta

que se

PASTEL

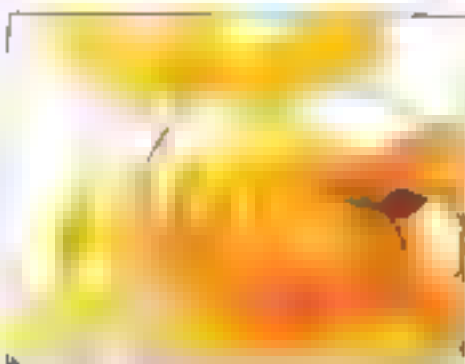
capacidad de 1 a 1,5 litros.
Frote la base con papel
crastrado y engraselo. Corta
los bocanchos a la medida de
las paredes del molde y
reserve las partes sobrantes.
Mezcle el licor y el agua, y
añada los huevos.
Incorpore la crema de
almendra y la leche, mezclando
bien las paredes del
molde.

2. Para preparar la crema de
almendra, bata la
almendra y el azúcar en un
bol hasta que se forme una
masa ligera y cremosa.
Agregue el agua y la
crema de almendra. Bata
hasta que se
disuelva el azúcar y la
crema quede fina. Bata en
la nata y las almendras y
mezcle con una cuchara de
metal.
3. Vierta a cucharadas un
tercio de la crema de
almendra sobre la base del
molde. Coloque unidades de
fruta por encima de la
crema de almendra y
bata hasta que quede
bien combinado.

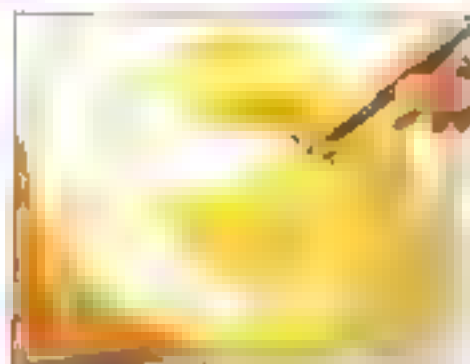
capas de crema de
almendra y nata.
Cierre con una di-
hormona y pínchala en
la parte
4. Coloque una capa de
almendra y pínchala encima
con algún
palo. Refrigérela durante 8
horas a toda una noche.
Retire el molde y el papel de
almendra y enlíque la capa
sobre el molde. Bata la nata
y añada la crema de
almendra. Refrigérela
durante 8 horas.
Retire el papel de almendra y
decore la charlotte con nata
montada y frutas.

CONSEJO

Este tradicional pastel
puede ser servido
con una copa de
licor. Se debe servir
después de un plato principal
ligero. Es ideal para
servir con el café cuando
tenga invitados para
una tarde.



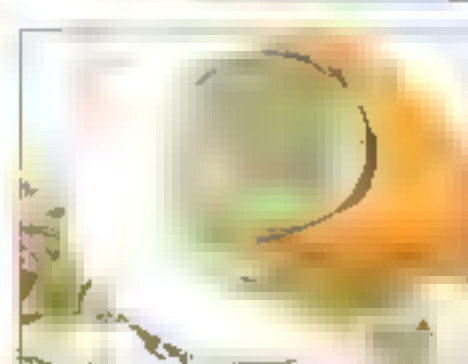
1. Mezcle el licor y el agua, y engrase la
base del molde.



2. Incorpore a esta crema de almendra y
nata con una cuchara de metal.



3. Coloque unidades de fruta sobre la
crema de almendra.



4. Coloque la torta con papel de almendra y
pínchala encima en plato pequeño con peso.

Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
minutos

Tiempo de cocción:

5-8 minutos

Para 2 personas



2-3 tazas de arándanos
frescos o congelados
10-15 tazas de azúcar (según la
dulzura de los arándanos)
1 taza de oporto o licor de
arándano
1 taza de crema, pasteurizada
en frío
Cuchara de madera
Bolas de helado de vainilla

Ponga los arándanos en
un colador colador, lave con
agua fría y séquelos. En
un tazón de vidrio, combine
los arándanos con el azúcar
y mezcle bien. Ponga en
un cazo a fuego medio y
cocine 2-3 minutos hasta
que los arándanos estén
blandos.

2. Revuelva el azúcar y
mezclelo con el licor. Ponga
servir en un tazón.

3. Ponga las bolas de helado
de vainilla en copas de
helado y vierta los
arándanos cocidos por
encima. Si le gusta, puede
añadir un poco de
crema de leche por encima.

Nota: Será más fácil de
servir si congela las bolas de
helado en una bandeja hasta
que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

7-10 horas

Para 8-10 personas



2 tazas de azúcar

1 taza de harina blanca

1 taza de harina de fuerza

1 taza de cacao en polvo

1 taza de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

1 taza de azúcar de leche

avellana y la sal. Con una
cuchara de madera, mezcle
bien el centro del queso y
remueva hasta obtener una
mezcla homogénea.

3. Añade la mantquilla y el
cacao, y mezclelo todo
bien. Vierta la mezcla en el
molde y nivele la superficie.
Hornee durante 2 o 3 ho-
ras o hasta que, al insertar
una brocheta en el centro del
pastel, esta salga limpia.

Deje en el molde hasta que
se enfríe y vuelquelo sobre
una servilleta sobre papel se-
guro por arriba. Con un
cuchillo de sierra, córtelo a
lo largo superior. De la vuelta
al pastel y colóquelo en una
servilleta después sobre una
bandeja forrada con papel.

Vierta leche el almuerzo so-
bre el pastel y síele por encima
y los laterales con un co-
chillo de hoja plana. Deje
enfriar y, luego, póngalo a
servir a una bandeja de
servir. Servir en porciones,
acompañado con helado
mezclado y decorado con
tiras de chocolate blanco.

4. Para preparar el glaseado,
mezcle el chocolate y la nata
en un cazo pequeño.
Llévelo a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
se deshaga el chocolate y la
mezcla quede fina. Retírela
del fuego y déjala enfriar.

Nota: Este pastel es exquisito,
tanto frío como caliente
y es una delicia para comer
por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba)
y Pastel de chocolate



Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
minutos

Tiempo de cocción:

5-8 minutos

Para 2 personas



2 tazas de arándanos
frescos o congelados
10-15 tazas de azúcar (según la
dulzura de los arándanos)
1 taza de oporto o licor de
arándanos, opcional
1 taza de crema, pasteurizada
en frío
Cuchara de madera
Bolas de helado de vainilla

Ponga los arándanos en
un colador colador, lave con
agua fría y seque y la
corte de crema. Cuele
los arándanos y seque
en un colador. Ponga
los arándanos en un
cazo y cocine a fuego
medio.

2. Revuelva el azúcar y
licor de arándanos. Ponga
servirlos en el templado.

3. Ponga las bolas de helado
de vainilla en copas de
helado y vierta los
arándanos cocidos por
encima. Si le gusta, puede
añadir un poco de
crema de leche por encima.
Ponga a servir.

Nota: Será más fácil de
servir si congela las bolas de
helado en una bandeja hasta
que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:

40 minutos

Tiempo de cocción:

7-10 horas

Para 8-10 personas



2 tazas de azúcar

1 taza de harina blanca

1 taza de harina de fuerza

1 taza de crema en polvo

1 taza de leche

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

1 taza de azúcar

avellana y la sal. Con una
cuchara de madera, mezcle
bien el centro del queso y
remueva hasta obtener una
mezcla homogénea.

3. Añade la manteca y el
chocolate y mezclelo todo
bien. Vierta la mezcla en el
molde y nivele la superficie.
Hornee durante 2 o 3 horas
hasta que, al insertar
una brocheta en el centro del
pastel, esta salga limpia.

4. Déjelo en el molde hasta que
se enfríe y vuelquelo sobre
una servilleta sobre papel se-
guro por arriba. Con un
cuchillo de cocina, corte a
lo largo superior. De la vuelta
al pastel y colóquelo en una
servilleta después sobre una
bandeja forrada con papel.
Vierta sobre el chocolate so-
bre el pastel y nivele por en-
cima y los laterales con un
cuchillo de hoja plana. Deje
enfriar y, luego, póngalo a
servir. Servirlo en porciones,
acompañado con helado
mezclado y decorado con
tiras de chocolate blanco.

5. Para preparar el glaseado,
mezcle el chocolate y la nata
en un cazo pequeño.
Llévelo a fuego lento, sin
dejar de remover, hasta que
se deshaga el chocolate y la
mezcla quede fina. Retírela
del fuego y déjela enfriar.

Nota: Este pastel es exquisito,
tanto frío como caliente
y es una deliciosa para tomar
por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba)
y Pastel de chocolate





Larta Dobos

Para 12 personas

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos

1 hora y 15 minutos



1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

Relleño

1/2 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

3 yemas de huevo

1/2 taza de cacao en polvo

100 g de chocolate negro,

fundido

150 g de nuezquemada con sal

Caramelo

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de agua

125 g de almendras en

lamina, tostadas

1 Precalentar el horno a

180°C. Forrar con papel una

bandeja de horno y dibujar

una circunferencia de 23 cm

de diámetro en cada hoja.

Con la batidora eléctrica,

hacer las yemas de huevo y la

mitad del azúcar durante

20 minutos o hasta que

espese y adquiera un tono

pálido. Mezclar con la

mitad del cacao en polvo y

la mitad del chocolate

fundido. Batido hasta que

se vuelva espeso y homogéneo.

2. Verter la mezcla en la

bandeja y hornear a

temperatura media durante

15 minutos. Retirar del

horno y dejar enfriar.

3. Preparar el caramelo

mezclando el azúcar y el

agua en una cacerola

grande. Llevar a ebullición

y cocinar a fuego medio

durante 10 minutos o hasta

que el caramelo espese

y tome un color ámbar.

4. Preparar el relleno:

Mezclar el azúcar y el agua

en una cacerola mediana, sin

dejar de remover, hasta que

se disuelva el azúcar. Llevar

a ebullición, bajar el fuego y

hervir a fuego lento entre

10 y 15 minutos o hasta que

una cucharadita del almibar

sumergida en agua fría forme

una banda blanca. Con la

batidora eléctrica, hacer las

almendras en polvo y el

cacao en polvo. Mezclar

con el almibar y el chocolate

fundido. Batido hasta que

se vuelva espeso y homogéneo.

5. Verter la mezcla en la

bandeja y hornear a

temperatura media durante

15 minutos. Retirar del

horno y dejar enfriar.

6. Para montar la tarta:

Verter el caramelo sobre

la base y dejar enfriar.

7. Verter el relleno sobre

el caramelo y dejar enfriar.

8. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

huevo y remover bien hasta

que quede fino.

5. Para preparar el carame-

lo: Ponga el azúcar y el

agua en una cacerola

grande. Llevar a ebullición

y cocinar a fuego medio

durante 10 minutos o hasta

que el caramelo espese

y tome un color ámbar.

6. Para preparar el relleno:

Mezclar el azúcar y el agua

en una cacerola mediana, sin

dejar de remover, hasta que

se disuelva el azúcar. Llevar

a ebullición, bajar el fuego y

hervir a fuego lento entre

10 y 15 minutos o hasta que

una cucharadita del almibar

sumergida en agua fría forme

una banda blanca. Con la

batidora eléctrica, hacer las

almendras en polvo y el

cacao en polvo. Mezclar

con el almibar y el chocolate

fundido. Batido hasta que

se vuelva espeso y homogéneo.

7. Verter la mezcla en la

bandeja y hornear a

temperatura media durante

15 minutos. Retirar del

horno y dejar enfriar.

8. Para montar la tarta:

Verter el caramelo sobre

la base y dejar enfriar.

9. Verter el relleno sobre

el caramelo y dejar enfriar.

10. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

11. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

12. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

13. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

14. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

15. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

16. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

17. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

18. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

19. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

20. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

21. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

22. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

23. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

24. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

25. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

26. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

27. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

28. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

29. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

30. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

31. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

32. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

33. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

34. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

35. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

enfriar. Decorar con

almendras y chocolate

fundido. Servir a

temperatura ambiente.

36. Verter la capa superior

sobre el relleno y dejar

Tarta de manzana y frutos variados

Tiempo de preparación:

50 minutos

Tiempo de cocción:

35-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de harina blanca
1/2 taza de harina de fuerza
2 cdas. de una cucharada de azúcar
extrafino

una pizca de sal

• 25 g de mantequilla.

• 1 huevo

1 yema de huevo

• cucharadita de agua fría

Rellenos

• 1 kg de manzanas Cortadas
finas

• 2 kg de azúcar

• 10 hojas de manteca, pizcas

• 2 kg de azúcar

• 1 kg de azúcar

• 1 cucharadita de ralladura
de limón

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

• 1 cucharadita de esencia de
vainilla

y la mantequilla 30 segundos o hasta que la mezcla quede líquida y desmenuzada. Agregue la yema de huevo y un poco de agua y bata solo 10 segundos o hasta que la masa empiece a ligarse. Amasela suavemente sobre una superficie espolvoreada con harina durante 1 a 2 minutos o hasta que se forme una bola. Cubra con film y refrigere en el refrigerador 1 hora.

3. Para preparar el relleno: Pele las manzanas, quítele el corazón y córtelas en trozos pequeños. Colóquelas en un cuenco grande junto con el azúcar, la vainilla, los dulces, el azúcar moreno, la ralladura, la esencia de vainilla, la harina y la mantequilla y mezcle bien. Espolvoree con la mezcla de manzana en el molde que utilizará para cocinarlo.

4. Coloque la masa en dos hojas de film transparente y pégale el rodillo hasta formar una tira larga y una mancha en el centro. Deje el borde del molde. Pase el rodillo sobre la masa restante de forma que quede suficientemente grande para cubrir la tarta. Recorte la masa sobrante y presione sobre los bordes de forma uniforme.

5. Pinte la parte superior de la tarta con la leche condensada con azúcar y practique una serie de cortes en la corteza de vainilla que se harán al hornearse en el horno. Puncure la manzana con un alfiler.

(debe quedar dorada, pero no quemada). Deje reposar la tarta unos 10 minutos antes de servir. Sirva con nata acompañada con nata.

Pudding de arroz

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 4 personas



• 1 taza de arroz de grano

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz

• 1 taza de arroz



Pudding de arroz (arriba) y Tarta de manzana y frutos variados

1. Lave el arroz que ha sido previamente espolvoreado con la ralladura de vainilla y la esencia de vainilla.

2. Agregue el arroz hervido y las salsas o pesos de Conchas. Vierta la mezcla en

metal en el horno al tuffo. Mantenga durante 50 minutos o hasta que cuaje el pudding y, al insertar un cuchillo en el centro, salga limpio. Retire la fuente del horno y espere

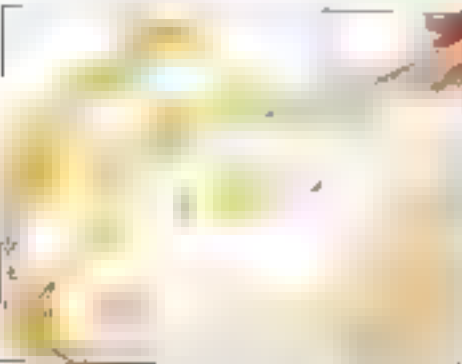
de inmediato y déjelo reposar 5 minutos antes de servir. Sirva el pudding con nata o con fruta espolvoreada

Pastel de albaricque

Tempo de preparación:
55 minutos + refrigeración
Tempo de cocción:
10 minutos
Para 8-10 personas

Ingredientes:
1 kg de harina blanca
4 kg de azúcar de mesa
750 g de mantequilla sin sal
100 g de clara de huevo
100 g de azúcar de mesa
10 g de avellanas molidas
piel de naranja, para decorar

Refrigeración:
1 kg de azúcar de mesa
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 kg de azúcar de mesa
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2-3 cucharaditas de Cointreau
1 taza de nata líquida
1. Previamente al horno a 180°C. Forre los moldes con papel de 20 x 30 cm con papel parafinado.



1. Amasare la harina, la fécula, las avellanas y las claras a la mezcla de mantequilla.

Tamaze a harina e a fécula com açúcar sobre uma mesa de papel encerado.
2. Com uma batidora elétrica, bata a mantequilla e o açúcar em um recipiente pequeno hasta que quede ligera y com o açúcar de mesa e a clara de huevo de una en una, batendo bien después de cada adición. Pásela tudo a um bolo grande.
3. Monte las claras de huevo con un poco de azúcar de mesa y avellanas molidas hasta que se espesce y adquiera un color brillante. Con una cucharada de nata, incorpore la harina, la fécula, las avellanas y las claras a la mezcla de mantequilla y remueva.
4. Monte la nata con el azúcar de mesa y avellanas molidas hasta que las claras se derren y recuperen su forma al batirlas con suavidad.
Deje la nata en los moldes unos 5 minutos y a continuación, vuelque la mezcla sobre una superficie.

4. Para preparar el relleno. Ponga los huevos a cocer en una cacerola mediana. Guárdalos a fuego medio entre 5 y 10 minutos, hasta que estén muy tiernos. Retíelos de fuego y dejeles enfriar un poco. Con un cubito de nata, batiremos los albaricques para con la nata y el azúcar de mesa. Guárdalos durante 20 segundos en un recipiente que quede frío.
5. Recorte las tiras de cada tarta y corte después cada una de ellas en tres trozos de 10 x 20 cm. Coloque el relleno en el centro de cada tira y selle los extremos con una de ellas. Reserve un poco de relleno para cubrir el pastel con nata y avellanas y refrigerarlo unos 20 minutos. Recorte el pastel en tres trozos de 10 x 20 cm. Coloque el relleno en el centro de cada tira y selle los extremos con una de ellas. Reserve un poco de relleno para cubrir el pastel con nata y avellanas y refrigerarlo unos 20 minutos. Recorte el pastel en tres trozos de 10 x 20 cm.

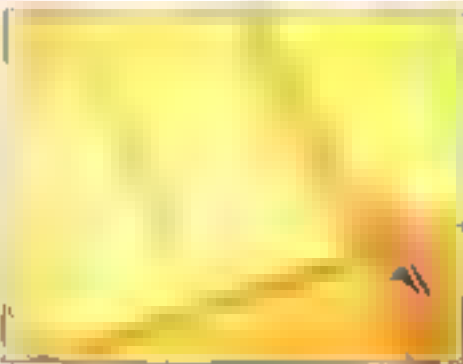


2. Bata la mezcla de albaricque, la nata y el azúcar 20 segundos hasta que esté fría.

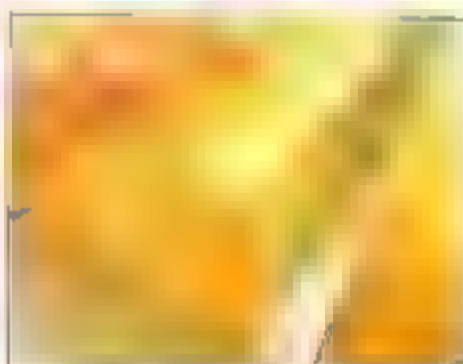


3. Cuando las tartas estén frías, corte cada una de ellas en tres trozos de 10 x 20 cm.

4. Coloque el relleno en el centro de cada tira y selle los extremos con una de ellas. Reserve un poco de relleno para cubrir el pastel con nata y avellanas y refrigerarlo unos 20 minutos. Recorte el pastel en tres trozos de 10 x 20 cm.



3. Cuando las tartas estén frías, corte cada una de ellas en tres trozos de 10 x 20 cm.



4. Coloque el relleno en el centro de cada tira y selle los extremos con una de ellas. Reserve un poco de relleno para cubrir el pastel con nata y avellanas y refrigerarlo unos 20 minutos. Recorte el pastel en tres trozos de 10 x 20 cm.

Lirita de queso

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 8 personas



Para:

200 g de galletas, finamente

crushadas

1 cucharadita de especias

25 g de mantequilla,

derretida

Refinado:

1 huevo

1 taza de azúcar extrafino

500 g de queso cremoso,

cremado en polvo

1 cucharadita de esencia de

vanilla

1 taza de sustituto

2 cucharaditas de sustituto

de harina, tipo fino

1 taza de leche, tipo normal

y leche del tipo de leche

quiere

1. Prepara la base de la

galleta

2. Para preparar la pasta,

mezcla las galletas, las

especias y la mantequilla

Disponga la masa resultante

en un molde redondo

desechable, de 20 cm de

diametro. Presione

firmemente la base y las paredes

sobre la base y las paredes

3. Para preparar el relleno,

ponga los huevos y el azúcar

en un cuenco grande y bata

con la batidora eléctrica

hasta que se disuelva el

azúcar y la mezcla espese y

adquiera un tono pálido.

Incorpore el queso cremoso

de buena calidad y vaya

batiendo. Agregue la esencia

de vainilla, las sustitutas y la

cuchara de harina y bátalo

todo hasta obtener una

mezcla fina y ligera.

4. Vierta la mezcla en el molde y

hornee a 180°C. Hase que

cuaje el relleno. Mézclelo

entonces en el molde. Extienda

Pastel emborrachado

Tiempo de preparación:

40 minutos + refrigeración

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 8 personas



2 tazas de trozos de

la base de preparación para

pastas

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de leche

1 cucharadita de esencia de

vanilla

1 taza de leche normal

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1 taza de leche de otro tipo

1. Corte las dos bases de

bizcocho por la mitad,

horizontalmente. Mezcle el

preparado para pastillas, el

azúcar y la leche en una

cacerola mediana y caliéntelo

a fuego medio, sin dejar

de remover, unos 4 ó 5 mi



Tarta de queso con
Pastel emborrachado

Lirita de queso

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 8 personas



Para:

200 g de galletas, finamente

crushadas

1 cucharadita de especias

25 g de mantequilla,

derrretida

Refresco:

1 litro de agua

1 taza de azúcar extrafino

500 g de queso cremoso,

cremado en polvo

1 cucharadita de esencia de

vanilla

1 taza de azúcar

2 cucharaditas de saladura

de limón, bien fina

1 taza de leche, bien fría

y 1 taza de leche condensada

y 1 taza de leche evaporada

y 1 taza de leche condensada

1. Para preparar el refresco:

1. Mezcle el agua y el azúcar

2. Para preparar la pasta:

Mezcle las galletas, las

especias y la mantequilla

Disponga la masa resultante

en un molde redondo

desmoldable, de 20 cm de

diametro. Presione

firmemente sobre la base y las paredes

3. Para preparar el relleno:

Ponga los huevos y el azúcar

en un cuenco grande y bata

con la batidora eléctrica

hasta que se disuelva el

azúcar y la mezcla espese y

adquiera un tono pálido.

Incorpore el queso cremoso

y la leche condensada

y la leche evaporada

4. Para preparar el pastel:

1. Para preparar el refresco:

1. Mezcle el agua y el azúcar

2. Para preparar la pasta:

Mezcle las galletas, las

especias y la mantequilla

Disponga la masa resultante

en un molde redondo

de forma gradosa y vaya batiendo. Agregue la esencia de vainilla, las saladuras y la saladura de limón y batalo todo hasta obtener una mezcla fina y ligera.

4. Vierta la mezcla en el molde y batalo bien. Horne en un horno precalentado a 180°C durante 1 hora. Retire el pastel del horno y déjelo enfriar en el molde. Extienda la nata por encima de la capa espumosa y cubra la quez con azúcar y levadura con trucas del bosque.

Pastel emborrachado

Tiempo de preparación:

40 minutos + refrigeración

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 8 personas



2 tazas de azúcar

1 taza de preparación para

pastel

1 taza de azúcar extrafino

1 taza de leche

1 cucharadita de esencia de

vanilla

1 taza de nata montada

1 taza de leche y otro licor

1 taza de mermelada de

frambuesa o de

frambuesa

1 taza de nata, azucarada

200 g de fresas, sin tallo y

cortadas por la mitad

100 g de azúcar

200 ml de leche, cortada por

la mitad

un tarro de unos 120 g de

nata de mango

1. Corte las dos bases de bizcocho por la mitad, horizontalmente. Mezcle el preparado para pastel, el azúcar y la leche en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 4 ó 5 minutos o hasta que espese y empiece a hervir. Retírelo del fuego, cúbralo con film transparente y déjelo enfriar. Una vez frío, retire el film, agregue la esencia de vainilla y la nata, y remueva.

2. Forre con film transparente un recipiente de 20 cm de diámetro y 12 cm de profundidad. Unte el fondo con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar.

3. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar.

4. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar.

5. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar.

6. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar. Unte la base de bizcocho con la nata y el azúcar.

Tarta de queso con
Pastel emborrachado



Mousse de chocolate clásica

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocción:

5 minutos + 1 hora de refrigeración

Para 6 personas



200 g de chocolate negro, troceado

40 g de mantequilla sin sal + cucharada de azúcar glas
cucharadita de esencia de vainilla

+ crema

El resto de ingredientes

1 cucharada de brandy

Caliente. Hervir de manera constante hasta que se reduzca a la mitad.

1. Ponga el chocolate en un cazo al baño María y remueva hasta que se funda y quede homogéneo. Retire al fuego y déjelo enfriar un poco.

2. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla con el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Añada las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. Agregue el chocolate y bata hasta que quede fino. Añada un tercio de la nata y remueva.

3. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco pequeño seco. Agregue las claras, la nata restante y el brandy a la mezcla de chocolate y remueva con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en copas y refrigere 2 h. o hasta que cuaje. Déjela con nata.

Tarta de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:

45 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 6 personas



Pasta quebrada dulce

120 g de mantequilla,

a temperatura ambiente

1/2 taza de harina blanca

2 cucharadas de azúcar

3 yemas de huevo

Crema

2 yemas de huevo

1 taza de azúcar

1/4 taza de harina blanca

1/4 taza de leche

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Cobertura

1/2 taza de mermelada de

frutas de temporada

fruta, por ejemplo kiwi.

Preparación en 45 minutos

1. Para preparar la pasta

quebrada: Amase con los

ingredientes hasta que la

mezcla quede fina y desmigada.

Agregue el azúcar y las yemas

de huevo. Amase bien.

Forme una bola y déjela en la

nevera 30 minutos envuelta

en film transparente.

2. Conlique la masa entre

dos hojas de papel pergamino

y pase el rodillo hasta

que pueda cubrir la base y las paredes de un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro. Cubra la pasta en el molde previamente engrasado, recorte los bordes sobrantes, cubra con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee entre 20 y 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseché el papel y el arroz legumbres y hornee 5 minutos más. Déjela enfriar.

3. Para preparar la crema: Bata las yemas, el azúcar y la harina en un cuenco hasta que espese y adquiere un tono pálido. Caliente la leche en un cazo hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Añada la leche a la mezcla de yemas de forma gradual, sin dejar de batir. Vierta la mezcla en el cuenco y caliéntela a fuego medio.

4. Para preparar la cobertura: Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Ciénela y retírela del fuego y agregue la esencia de vainilla. Cúbrela con film transparente y déjela en la nevera.

5. Para preparar la cobertura: Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Ciénela y retírela del fuego y agregue la esencia de vainilla. Cúbrela con film transparente y déjela en la nevera.

Tarta de fruta a la francesa. Preparación en 45 minutos.



Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 o 6 personas



- 1 taza de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de arándanos
- 1 taza de frambuesas congeladas o algunas frutas similares

Ingredientes para el mascarpone:

- 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

1 Mezcla todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvorealas con azúcar extrafino y refrigéralas.

2 Pele las narajitas y cúbrelas por encima con agua y azúcar.

3 En un cazo pequeño mezcla el azúcar y el agua y calienta a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar.

4 Agrega la piel de naranja y cueza suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que este tierno. Déjalo enfriar.

5 Retiende una cucharada de jugo de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y enfríalo ligeramente.

6 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación:
10 minutos + una noche de refrigeración

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 o 6 personas



- 1 1/2 g de gelatina de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de moras o arándanos
- 1 taza de mermelada de mora

Ingredientes para el trifle:

- 1 1/2 g de gelatina de moras
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

Crema:

• 1 taza de crema

• 1 taza de azúcar

2 cucharadas de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

• 1 taza de leche

• 1 taza de queso mascarpone

• 1 taza de azúcar

Calentado a fuego lento su: dejar de remover hasta que se disuelva la mermelada.

Retiende la mezcla. Dispónela en moldes de los dados de hielo.

2 Para preparar la crema: en un cazo pequeño mezcla las yemas de huevo, el azúcar y la harina gruesa y cocínala a fuego lento unos 3 ó 4 minutos o hasta que la mezcla espese y adquiera un tono pálido. Calienta la leche en una cacerola mediana hasta que empiece a hervir. Incorpora la mezcla de yemas y fruta bien batida de nuevo la mezcla en la cacerola y calienta a fuego lento unos 3 ó 4 minutos o hasta que espese.

Retiende la mezcla, añádate la vainilla y mezcla bien. Tápala con film transparente para evitar que se forme la costra.

3 Con una espátula de plástico desmolda los dados de hielo y colócalos en un plato. Espolvorea con azúcar glas, si lo desea.

4 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

5 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

6 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

7 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

8 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

9 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

10 Dispongálas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.



Frutas del bosque maceradas con mascarpone servidas y Trifle de moras y dos frutas

Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de arándanos
- 1 taza de frambuesas congeladas o algunas frutas silvestres

Ingredientes para el mascarpone:

- 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

1 Mezcla todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvorealas con azúcar extrafino y déjalas reposar 1 hora. Tápelas y refrigéralas.

2 Pasa la nata montada y agrega la piel en tiras, azúcar y limón.

3 En un cazo pequeño mezcla el azúcar y el agua, y calienta a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar.

4 Agrega la piel de naranja y cocina suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que este tierno. Déjalo enfriar.

5 Retiende una cucharada de tiras de naranja. Mezcla el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y déjalo reposar 1 hora.

6 Dispongálas en copas redondas y decora con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación:

10 minutos + una noche de refrigeración

Tiempo de cocción:

ninguna

Para 4 personas



- 1 taza de gelatina de moras
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de moras o arándanos
- 1 taza de mermelada de mora

Ingredientes para el trifle:

- 1 taza de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de queso mascarpone

Preparación:

1. Batida de crema

2. Cuchara de azúcar

3. Cuchara de leche

4. Cuchara de queso mascarpone

5. Cuchara de gelatina de moras

6. Cuchara de frambuesas

7. Cuchara de moras o arándanos

8. Cuchara de mermelada de mora

9. Cuchara de crema

10. Cuchara de azúcar

11. Cuchara de leche

12. Cuchara de queso mascarpone

13. Cuchara de gelatina de moras

14. Cuchara de frambuesas

15. Cuchara de moras o arándanos

16. Cuchara de mermelada de mora

17. Cuchara de crema

18. Cuchara de azúcar

19. Cuchara de leche

20. Cuchara de queso mascarpone

21. Cuchara de gelatina de moras

22. Cuchara de frambuesas

23. Cuchara de moras o arándanos

24. Cuchara de mermelada de mora

25. Cuchara de crema

26. Cuchara de azúcar

27. Cuchara de leche

28. Cuchara de queso mascarpone

29. Cuchara de gelatina de moras

30. Cuchara de frambuesas

31. Cuchara de moras o arándanos

32. Cuchara de mermelada de mora

33. Cuchara de crema

34. Cuchara de azúcar

35. Cuchara de leche

36. Cuchara de queso mascarpone

37. Cuchara de gelatina de moras

38. Cuchara de frambuesas

39. Cuchara de moras o arándanos

40. Cuchara de mermelada de mora

41. Cuchara de crema

42. Cuchara de azúcar

43. Cuchara de leche

44. Cuchara de queso mascarpone

45. Cuchara de gelatina de moras

46. Cuchara de frambuesas

47. Cuchara de moras o arándanos

48. Cuchara de mermelada de mora

49. Cuchara de crema

50. Cuchara de azúcar

51. Cuchara de leche

52. Cuchara de queso mascarpone

53. Cuchara de gelatina de moras

54. Cuchara de frambuesas

55. Cuchara de moras o arándanos

56. Cuchara de mermelada de mora

57. Cuchara de crema

58. Cuchara de azúcar

59. Cuchara de leche

60. Cuchara de queso mascarpone

61. Cuchara de gelatina de moras

62. Cuchara de frambuesas

63. Cuchara de moras o arándanos

64. Cuchara de mermelada de mora

65. Cuchara de crema

66. Cuchara de azúcar

67. Cuchara de leche

68. Cuchara de queso mascarpone

69. Cuchara de gelatina de moras

70. Cuchara de frambuesas

71. Cuchara de moras o arándanos

72. Cuchara de mermelada de mora

73. Cuchara de crema

74. Cuchara de azúcar

75. Cuchara de leche

76. Cuchara de queso mascarpone

77. Cuchara de gelatina de moras

78. Cuchara de frambuesas

79. Cuchara de moras o arándanos

80. Cuchara de mermelada de mora

81. Cuchara de crema

82. Cuchara de azúcar

83. Cuchara de leche

84. Cuchara de queso mascarpone

85. Cuchara de gelatina de moras

86. Cuchara de frambuesas

87. Cuchara de moras o arándanos

88. Cuchara de mermelada de mora

89. Cuchara de crema

90. Cuchara de azúcar

91. Cuchara de leche

92. Cuchara de queso mascarpone

93. Cuchara de gelatina de moras

94. Cuchara de frambuesas

95. Cuchara de moras o arándanos

96. Cuchara de mermelada de mora

97. Cuchara de crema

98. Cuchara de azúcar

99. Cuchara de leche

100. Cuchara de queso mascarpone

101. Cuchara de gelatina de moras

102. Cuchara de frambuesas

103. Cuchara de moras o arándanos

104. Cuchara de mermelada de mora

105. Cuchara de crema

106. Cuchara de azúcar

107. Cuchara de leche

108. Cuchara de queso mascarpone

109. Cuchara de gelatina de moras

110. Cuchara de frambuesas

111. Cuchara de moras o arándanos

112. Cuchara de mermelada de mora

113. Cuchara de crema

114. Cuchara de azúcar

115. Cuchara de leche

116. Cuchara de queso mascarpone

117. Cuchara de gelatina de moras

118. Cuchara de frambuesas

119. Cuchara de moras o arándanos

120. Cuchara de mermelada de mora

121. Cuchara de crema

122. Cuchara de azúcar

123. Cuchara de leche

124. Cuchara de queso mascarpone

125. Cuchara de gelatina de moras

126. Cuchara de frambuesas

127. Cuchara de moras o arándanos

128. Cuchara de mermelada de mora

129. Cuchara de crema

130. Cuchara de azúcar

131. Cuchara de leche

132. Cuchara de queso mascarpone

133. Cuchara de gelatina de moras

134. Cuchara de frambuesas

135. Cuchara de moras o arándanos

136. Cuchara de mermelada de mora

137. Cuchara de crema

138. Cuchara de azúcar

139. Cuchara de leche

140. Cuchara de queso mascarpone

141. Cuchara de gelatina de moras

142. Cuchara de frambuesas

143. Cuchara de moras o arándanos

144. Cuchara de mermelada de mora

145. Cuchara de crema

146. Cuchara de azúcar

147. Cuchara de leche

148. Cuchara de queso mascarpone

149. Cuchara de gelatina de moras

150. Cuchara de frambuesas

151. Cuchara de moras o arándanos

152. Cuchara de mermelada de mora

153. Cuchara de crema

154. Cuchara de azúcar

155. Cuchara de leche

156. Cuchara de queso mascarpone

157. Cuchara de gelatina de moras

158. Cuchara de frambuesas

159. Cuchara de moras o arándanos

160. Cuchara de mermelada de mora

161. Cuchara de crema

162. Cuchara de azúcar

163. Cuchara de leche

164. Cuchara de queso mascarpone

165. Cuchara de gelatina de moras

166. Cuchara de frambuesas

167. Cuchara de moras o arándanos

168. Cuchara de mermelada de mora

169. Cuchara de crema

170. Cuchara de azúcar

171. Cuchara de leche

172. Cuchara de queso mascarpone

173. Cuchara de gelatina de moras

174. Cuchara de frambuesas

175. Cuchara de moras o arándanos

176. Cuchara de mermelada de mora

177. Cuchara de crema

178. Cuchara de azúcar

179. Cuchara de leche

180. Cuchara de queso mascarpone

181. Cuchara de gelatina de moras

182. Cuchara de frambuesas

183. Cuchara de moras o arándanos

184. Cuchara de mermelada de mora

185. Cuchara de crema

186. Cuchara de azúcar

187. Cuchara de leche

188. Cuchara de queso mascarpone

189. Cuchara de gelatina de moras

190. Cuchara de frambuesas

191. Cuchara de moras o arándanos

192. Cuchara de mermelada de mora

193. Cuchara de crema

194. Cuchara de azúcar

195. Cuchara de leche

196. Cuchara de queso mascarpone

197. Cuchara de gelatina de moras

198. Cuchara de frambuesas

199. Cuchara de moras o arándanos

200. Cuchara de mermelada de mora

201. Cuchara de crema

202. Cuchara de azúcar

203. Cuchara de leche

204. Cuchara de queso mascarpone

205. Cuchara de gelatina de moras

206. Cuchara de frambuesas

207. Cuchara de moras o arándanos

208. Cuchara de mermelada de mora

209. Cuchara de crema

210. Cuchara de azúcar

211. Cuchara de leche

212. Cuchara de queso mascarpone

213. Cuchara de gelatina de moras

214. Cuchara de frambuesas

215. Cuchara de moras o arándanos

216. Cuchara de mermelada de mora

217. Cuchara de crema

Mousse sencilla de naranja

Tiempo de preparación:
7 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 5 personas



- 1 taza de azúcar y 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de leche de condensada
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de leche de condensada
- 1 taza de crema de leche

1. Mezcle en un cuenco los azúcares y añada el azúcar. Bataje repetidamente. Opcionalmente para que se ablande el azúcar.

2. Eche el agua en un cazo pequeño y espérralo a la ebullición por encima. Pringale al baño María sin dejar de remover hasta que se disuelva la gelatina. Incorpórela, junto con el jugo de naranja, a los azúcares y mézclelo bien. Mézclelo en el frigorífico hasta que adquiere una consistencia similar a la de la clara de huevo.

3. Bata la mezcla de gelatina hasta que quede ligera y esponjosa. Con la batidora eléctrica, batiendo en chorro a punto de nieve. Con una cucharada de nata, mezcle la nata y los azúcares a punto de nieve e incorpore a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en los platos de postre o

copas de vino. Puede decorarlo con un gajo de naranja, un pedo de nata o una rodaja de naranja.

Petas al vino tinto

Tiempo de preparación:
8 minutos + 3-4 horas de refrigeración
Tiempo de cocción:
10-30 minutos
Para 4 personas



- 4 petas, o papas fritas, firmes
- 2 tazas de queso o otro queso como de cabrales
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de piel de limón
- 1 cucharadita de zumo de limón

1. Piele las petas, dejando el rabillo, y retire la parte inferior con un cuchillo. Remojelas en agua fría y quítelas el corazón.

2. Pringa el vino, el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón en una cazuela grande. Calientelo a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Bévelo lentamente a ebullición y manténgalo durante 1 minuto. Baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento.

3. Con una espumadera, retire la tinta y dispóngala en una bandeja. Déjela secando el jarabe a fuego lento entre 6 y 8 minutos. Unte el zumo de limón, tápelo del fuego y deje enfriar un poco. Viértalo por encima de la tinta, tápelo y enfríelo unos 3 o 4 horas antes de servir. Servirlo con una ración de queso.

Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 personas



- 2 hojas de hojaldre de mantequilla
- 1 clara de huevo, batida
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 taza de azúcar, adicional
- 1 taza de agua
- 1 taza de agua dulce
- 4 claras enteras
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 taza de nata montada fría, para servir

1. Precaliente el horno a 210°C y forre una bandeja de horno con papel de horno.

2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo



1. Corte la clara de huevo en la parte superior de cada uno de ellos. Horaceles 10 o 15 minutos o hasta que se cocen. De ellos extraiga la nata.

2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo

3. Piele los melocotones, córtelos a cuartos y retire los huesos. Mézclelos en una cazuela con el azúcar, el agua, el azúcar y la canela.

4. Para servir este postre corte los hojaldres por la mitad en sentido horizontal y coloque cada uno de los huesos en platos de servir. Corte cada cuarto de melocotón en cuatro rodajas y dispóngalas sobre la base de hojaldre de manera que sobresalgan en parte. Con una cuchara de nata y viértela el almíbar restante en la parte superior. Sirvalo con nata del tiempo.

Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

35-40 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos + 4 horas de refrigeración

Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca

1 taza de agua caliente

1 cucharada de gelatina

15 tazas de agua fría

40 tazas de zumo de limón

40 tazas de zumo de naranja

40 tazas de azúcar extrafino

5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de bati-
o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírela del fuego.

2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Batir hasta que esta se disuelva.

3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.

4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que empiece a cuajarse. Bata de nuevo ligeramente para que las

semillas de la fruta queden distribuidas de modo uniforme. Vierta la crema a cucharadas en copas de parfait y déjela en la nevera 4 horas o hasta que cuaje un poco. Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almibar de limón

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de nueces enteras

125 g de galletas

1 cucharada de harina blanca

1 cucharada de harina de fuerza

2 cucharaditas de ralladura de limón

3 huevos

10 tazas de azúcar

10 tazas de agua

10 tazas de azúcar extrafino

10 tazas de zumo de limón

2 cucharaditas de vinagre o limón

piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a

180°C. Unte con aceite un

molde redondo para tartas

de 20 cm y forre la base con

papel parafinado.

2. Con un tuñut de cocina,

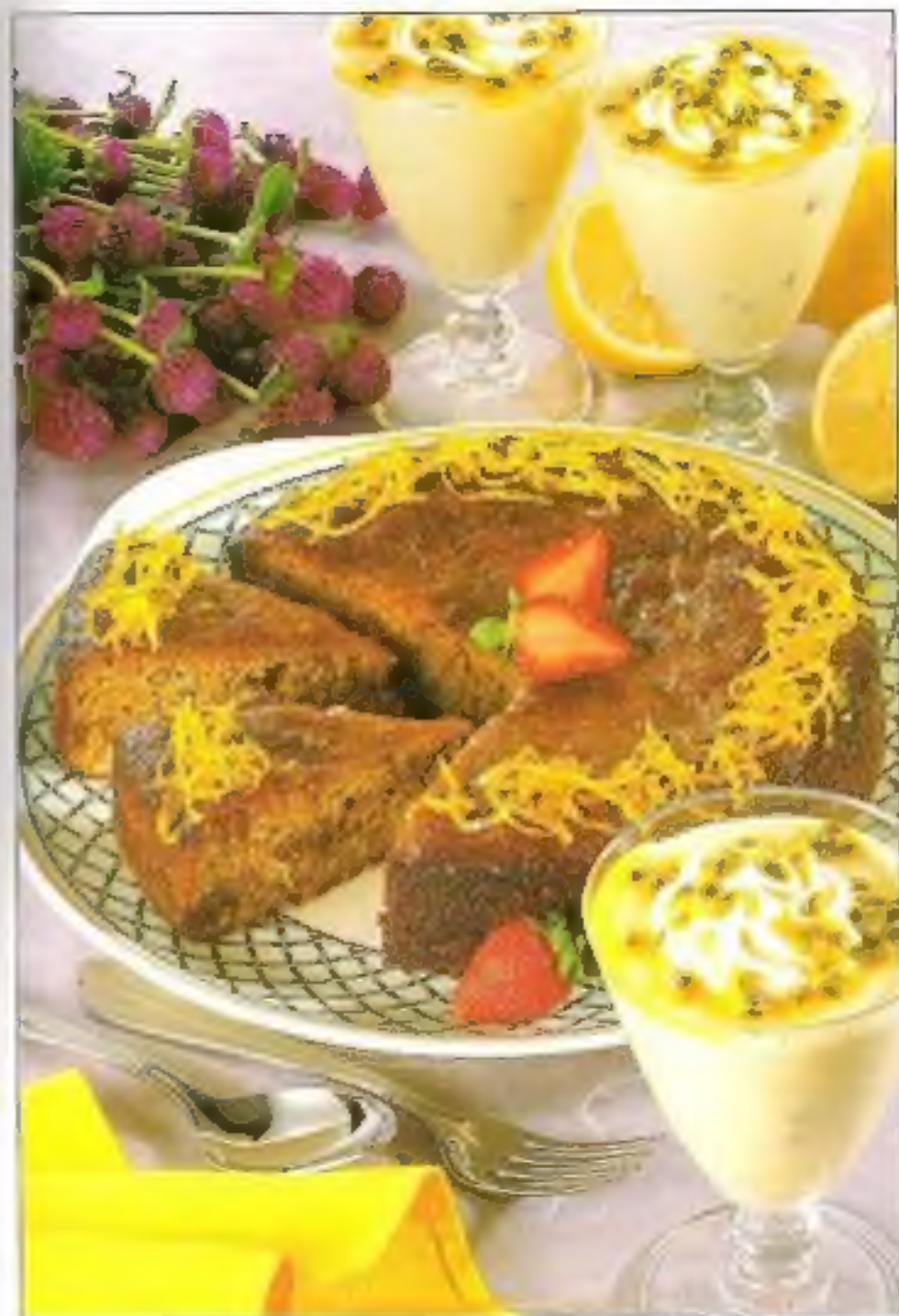
tratore las nueces para con las galletas durante 20 segundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.

3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Hóndelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpio. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almibar cuando aún esté caliente.

4. Para preparar el almibar:

Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almibar a cucharadas sobre el pastel y deje que se estupe bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almibar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y váloperlo en una fuente de servir. Sirvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba)
y Pastel de nueces con almibar de limón.



Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:

35-40 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos + 4 horas de refrigeración

Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca

1 taza de agua caliente

1 cucharada de gelatina

15 tazas de agua fría

40 tazas de zumo de limón

40 tazas de zumo de naranja

40 tazas de azúcar extrafino

5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de bati-
o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírela del fuego.

2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Batir hasta que esta se disuelva.

3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.

4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que em-
piece a cuajar. Bata de nue-
vo ligeramente para que las

semillas de la fruta queden distribuidas de modo unifor-
me. Vierta la crema a cocha-
radas en copas de parfait y
déjela en la nevera 4 horas o
hasta que cuaje un poco.
Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almibar de limón

Tiempo de preparación:

35 minutos

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para 10 personas



1 taza de nueces enteras

125 g de galletas

1 cucharada de harina blanca

1 cucharada de harina de fuerza

2 cucharaditas de ralladura de limón

3 huevos

10 tazas de azúcar

15 tazas de agua

15 tazas de azúcar extrafino

15 tazas de zumo de limón

2 cucharaditas de vinagre o limón

piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a

180°C. Unte con aceite un

molde redondo para tartas

de 20 cm y forre la base con

papel parafinado.

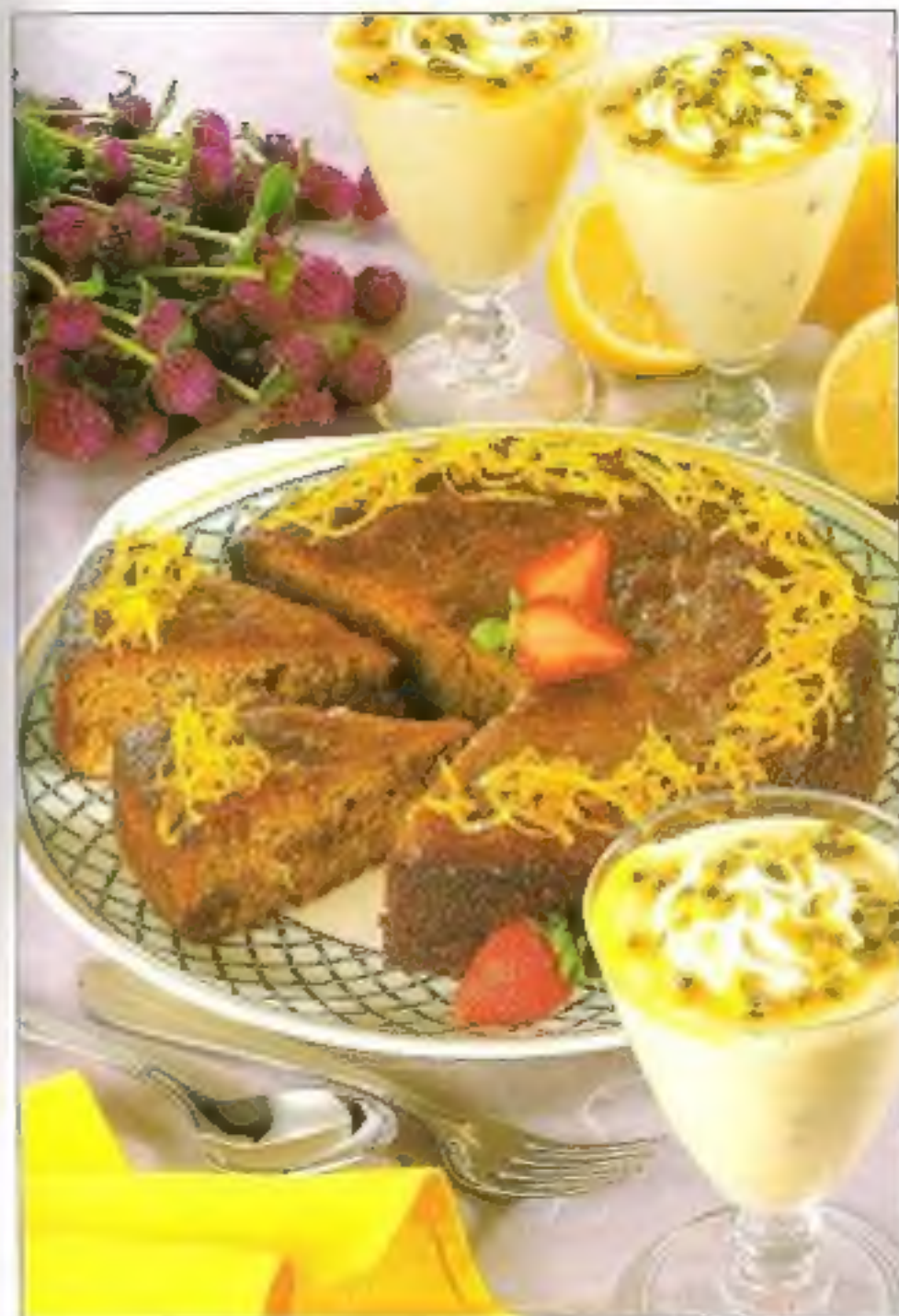
2. Con un tuñut de cocina,

tratore las nueces para con las galletas durante 20 se-
gundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un
cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.

3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradual-
mente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Horneelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga lim-
pio. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almibar cuando aún esté caliente.

4. Para preparar el almibar: Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Calientelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almibar a cucharadas sobre el pastel y deje que se evapore bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almibar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y vástalo en una fuente de servir. Sirvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba)
y Pastel de nueces con almibar de limón.



Cassata

Tiempo de preparación:

10 minutos + 24 horas de congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando

1 base de bizcocho duro

la taza de Cointreau

500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando

2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados

2 cucharadas de guindas, picadas

2 cucharadas de fruta confitada picada

1 taza de fruta del bosque

2 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.

2. Extienda a cucharadas el helado de chocolate por la base y paredes del molde refrigerado, nivelándolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el congelador hasta que el helado esté sólido.

3. Corte el bizcocho en dados de 1 cm y empápellos ligeramente en Cointreau.

4. Mezcle el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada.

Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la su-

perficie y cubrela con el helado de chocolate restante.

Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.

5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiempo de preparación:

30 minutos + 2 horas de refrigeración

Tiempo de cocción:

17 minutos

Para 8 personas



1/2 taza de avellanas tostadas

5 huevos

1/2 taza de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 taza de harina de fuerza

1 cucharada de harina blanca

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo.

2. Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.

3. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido. Agregue la vainilla.

4. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición. Vierta a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Húndalo 15 minutos o hasta que se forme un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente.

5. Volque sobre un paño de cocina cubierto con papel encerado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel. Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desmóldelo y deseché el papel.

6. Para preparar la crema de frambuesa: Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

7. Para preparar la crema de avellanas: Monte la nata e incorpore las avellanas molidas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

8. Para preparar la crema de chocolate: Monte la nata e incorpore el chocolate derretido, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

9. Para preparar la crema de fresa: Monte la nata e incorpore las fresas picadas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

10. Para preparar la crema de limón: Monte la nata e incorpore el zumo de limón, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

11. Para preparar la crema de naranja: Monte la nata e incorpore el zumo de naranja, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

12. Para preparar la crema de piña: Monte la nata e incorpore la piña picada, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

13. Para preparar la crema de mango: Monte la nata e incorpore el mango picado, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

14. Para preparar la crema de melón: Monte la nata e incorpore el melón picado, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

15. Para preparar la crema de kiwi: Monte la nata e incorpore el kiwi picado, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

16. Para preparar la crema de fresa: Monte la nata e incorpore las fresas picadas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

17. Para preparar la crema de limón: Monte la nata e incorpore el zumo de limón, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

18. Para preparar la crema de naranja: Monte la nata e incorpore el zumo de naranja, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marroquinado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1.5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.



Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (avellana) y Cassata.

Cassata

Tiempo de preparación:

10 minutos + 24 horas de congelación

Tiempo de cocción: ninguno

Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando

1 base de bizcocho duro

la taza de Cointreau

500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando

2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados

2 cucharadas de guindas, picadas

2 cucharadas de fruta confitada picada

1 taza de fruta del bosque

2 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.

2. Extienda a cucharadas el helado de chocolate por la base y paredes del molde refrigerado, nivelándolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el congelador hasta que el helado esté sólido.

3. Corte el bizcocho en dados de 1 cm y empápellos ligeramente en Cointreau.

4. Mezcla el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada. Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la su-

perficie y cubrela con el helado de chocolate restante.

Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.

5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

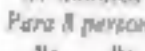
Tiempo de preparación:

30 minutos + 2 horas de refrigeración

Tiempo de cocción:

37 minutos

Para 8 personas



1 taza de avellanas tostadas

5 huevos

la taza de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

la taza de harina de fuerza

1 cucharada de harina blanca

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo.

2. Crema de frambuesa: 15 tazas de nata líquida

200 g de frambuesas, ligeramente trituradas

1 cucharada de azúcar extrafino

1 cucharada de brandy

3. Para preparar la crema de frambuesa: Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto mareado).

4. Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1,5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.

2. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido.

Agregue la vainilla.

3. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición.

Vierte a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Horneelo 15 minutos o hasta que se dore un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente.

Volque sobre un paño de cocina cubierto con papel encerado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel.

Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desmóldelo y deseché el papel.

4. Para preparar la crema de frambuesa: Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto mareado).

Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1,5 cm. Enróllalo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.



Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (avricha) y Cassata.